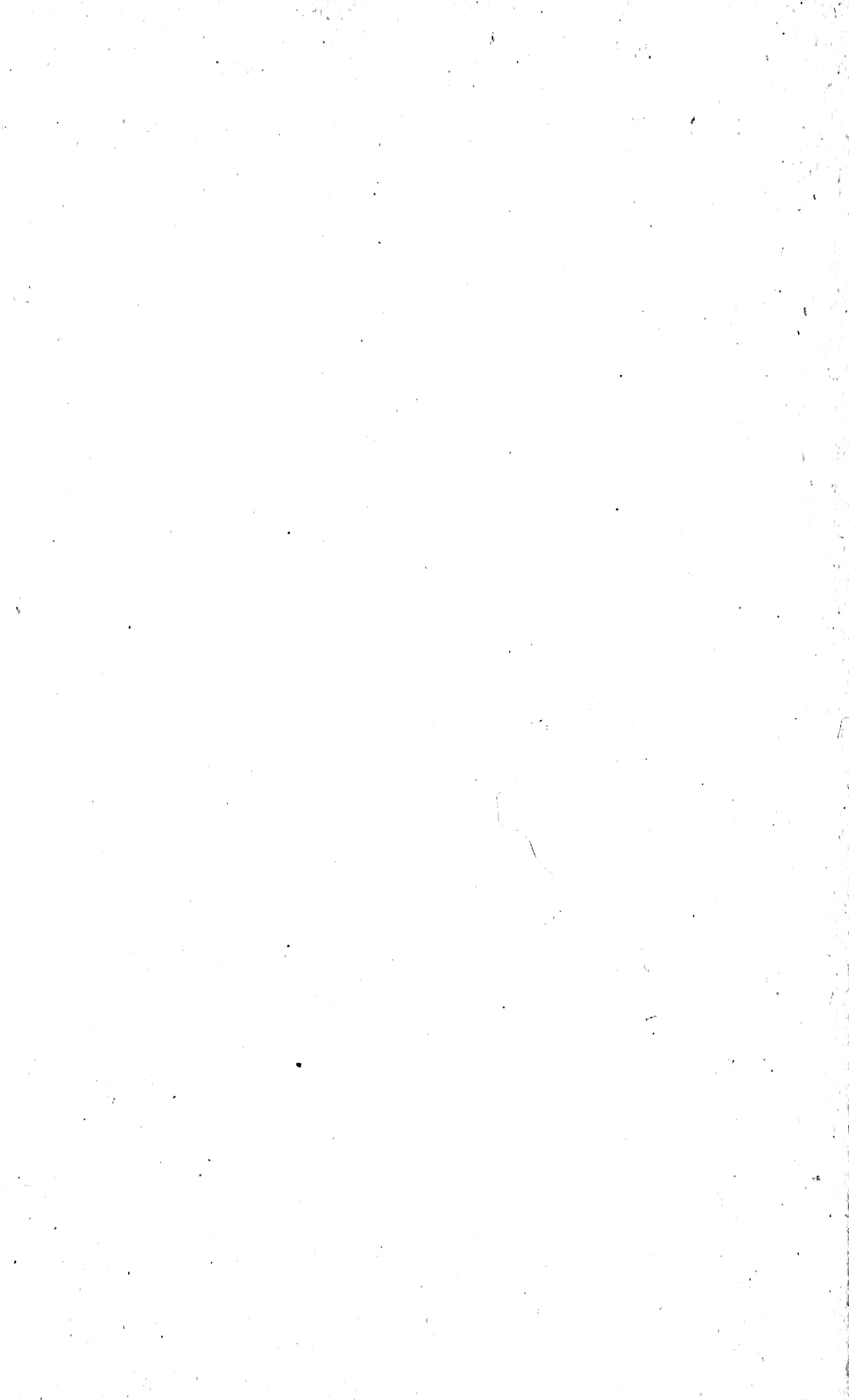


Vom Bismarckhering bis zum Pfirsich Melba
Vom Chateaubriand bis zur Crêpe Suzette
95 berühmte Rezepte und wie sie entstanden sind
gesammelt von THEODOR BÖTTIGER



Vorwort

Gut essen und trinken gehört zu den Freuden des täglichen Lebens und zu den Glanzpunkten geselligen Zusammenseins.

Es gibt jedoch immer noch viele Menschen, denen der Genuß dieser Freuden versagt ist, weil ihnen der Magen zu schaffen macht.

Bei der Lektüre dieses Büchleins sei freundlich daran erinnert, daß es jetzt möglich ist, diesen Menschen schon sehr bald die ungetrübte Freude am Genuß guten Essens und Trinkens zurückzugeben.

Caved-S Magentabletten helfen auch in schwierigen Fällen rasch und nachhaltig.
Mit Caved-S können Sie Ihren Patienten helfen, die kleinen Freuden des Lebens wieder richtig zu genießen.

... und Ihnen wünschen wir jetzt viel Vergnügen beim »Genuß« dieses Büchleins.



THEODOR BÖTTIGER

GERICHTE MIT GESCHICHTE

Vom Bismarckhering bis zum Pfirsich Melba,
vom Chateaubriand bis zur Crepe Suzette
95 berühmte Rezepte und wie sie entstanden sind

Mit vielen Abbildungen
und ausführlichem Register

Originalausgabe



WILHELM HEYNE VERLAG
MÜNCHEN

HEYNE-BUCH Nr. 4145
im Wilhelm Heyne Verlag, München

Das Umschlagfoto zeigt das Gemälde von
Adolph Menzel, »Die Tafelrunde Friedrichs des Großen in
Sanssouci«.

Printed in Germany 1971
Umschlagentwurf: Atelier Heinrichs & Bachmann, München
Umschlagfoto und Textabbildungen: Staatsbibliothek Berlin,
Stiftung Preußischer Kulturbesitz
Gesamtherstellung: Ebner, Ulm

Inhalt

Abkürzungen und Erläuterungen:

EL = Eßlöffel
TL = Teelöffel
Msp = Messerspitze
Alle Rezepte sind, soweit nicht anders angegeben, für
4 Personen berechnet.

Einleitung

Neugierde gilt als Untugend. Gäbe es sie aber nicht, dann wäre unsere Welt langweilig und leer. Neugierde – natürlich kann man auch Forscherdrang sagen und damit der Neugierde ein Tugendmäntelchen umhängen – war die Triebfeder aller großen Entdeckungen, vom Fiedelbohrer der alten Ägypter, der zum Feueranmachen diente, bis zur Quantentheorie eines Max Planck. Neugierde ließ Kolumbus Amerika neu entdecken. Neugierde ließ Männer wie Stanley, Livingstone und Sven Hedin Expeditionen ausrüsten, und duldete es nicht, daß es auf den Karten unseres Erdballs noch weiße Flecken gab. Neugierde trieb die Historiker, der Vergangenheit nachzuforschen. Von der Neugierde des modernen Massenmenschen lebt heute ein Teil der Presse. Mit Vergangenem kann sie diese Neugierde allerdings nicht befriedigen. Nicht welche Liebhaber des römischen Kaisers Claudius' Gattin Messalina hatte, interessiert sie, wohl aber mit wem zur Zeit die Exkaiserin Soraya oder Maria Callas liiert sind. Die Bettgeschichten der ›Großen dieser Welt‹ durften von jeher mit der menschlichen Neugierde, die sich in jeder Beziehung freilich kaum noch als Tugend erweist, rechnen. Aber auch Berichte darüber, was den ›Großen dieser Welt‹ am besten schmeckt, stoßen auf beträchtliches Interesse. Für die ›Großen‹ unserer Zeit gibt es darüber sogar bebilderte und mit Rezepten gespickte Bücher.* Nur wird sich noch erweisen müssen, ob Lyndon B. Johnson, Sophia Loren oder Frank Sinatra – um nur ein paar Prominente zu nennen – als ›Große‹ in die Geschichte eingehen werden.

Für die ›Großen‹, die in diesem Buch auftreten werden, gilt das auch bis zu einem gewissen Grade. Wer kennt schon noch einen *Conte de Plessy-Pralins,* und doch verdanken ihm die Pralinen ihren Namen.

* Zum Beispiel das HEYNE–KOCHBUCH Nr. 4118, ›Prominente kochen‹

Aber es gab auch eine Menge ›Große‹, die wirklich groß waren und mit ihren Taten und Gedanken den Verlauf der Weltgeschichte bestimmten, so einen *Colbert, Richelieu* und *Bismarck*. Manchem Gericht, das wir heute noch auf den Speisekarten finden, haben sie oder ihr Küchenmeister den Namen verliehen. Davon wollen wir in diesem Buch berichten, indem wir einen kleinen Spaziergang durch die Weltgeschichte machen. Eingehende Geschichtskenntnisse, heute ohnehin nicht beliebt und gefragt, sind dabei nicht nötig. Die großen Haupt- und Staatsaktionen und damit die Geschichtszahlen interessieren uns nicht. Wir werden auch nicht indiskret sein und keinen Bettzipfel lüften. Wir werden mitunter rüstig voranschreiten, manchmal aber auch genüßlich verweilen. Vor allem aber werden wir es uns schmecken lassen — denn die Rezepte dieses Buches sind alle auf moderne Zubereitungs- und Eßgewohnheiten abgestimmt.
Natürlich besteht die Gefahr, daß das bei manchen nicht so ganz der Fall sein wird, weil er in diesem Buch den einen oder anderen erlauchten und in die Weltgeschichte eingegangenen Namen in Verbindung mit einem bestimmten Gericht vermissen wird. In der Tat hätte die doppelte, ja, dreifache Menge von Namen genannt werden können. Also galt es eine Auswahl zu treffen. Dabei halfen dem Verfasser auch folgende Bücher:

Dr. P. Blüher, Meisterwerk der Speisen und Getränke
Das Webersche Universal-Lexikon der Kochkunst
Georges und Germaine Blond, Der Mensch war immer schon genüßlich
Valeska von Hagen, A la
Barbara Lüdecke, Speise wie ein König

Die graue Vorzeit kannte kein à la

Die Historiker haben das Dasein des sagenhaften Stammvaters der Juden, Abraham, ungefähr um das Jahr 1500 vor unserer Zeitrechnung angesetzt. Was ihm seine Frau Sarah als Lieblingsessen auftischte, wissen sie nicht, und das verrät auch nicht die Bibel. Wohl aber kennen wir aus dem ersten Buch Mosis, Kapitel 25, das Leib- und Magenessen seines Enkels Esau. Es waren Linsen, und zwar rote Linsen, wie sie noch heute im vorderen Orient angebaut werden. Für ein Linsengericht, das ihm sein Bruder, das Muttersöhnchen Jakob, kochte, verkaufte er an diesen sein Erstgeburtsrecht. Vielleicht waren ein paar Feldhühner dabei. Sie schmecken noch heute vorzüglich zu Linsen.

Was aber lange vor Abraham, Isaak, Esau und Jakob die damaligen Großen der Welt, zu denen König Cheops von Ägypten mit der nach ihm benannten Pyramide und König Hammurabi von Babylonien mit seinen Gesetzestafeln über den Verkauf von Wein gehörten, mit Wonne aßen, wissen wir leider nicht. Wir wissen es auch nicht von den Troja belagernden Helden Homers (etwa 1200 v. Chr.), bis auf einen, den listenreichen Odysseus, dem bei der Heimkehr nach Ithaka, dessen Inselkönig er war, sein Schweinehirt Eumaeos zwei Spanferkel am Spieß grillte. Auch die übrigen homerischen Helden scheinen, wenn man der ›Ilias‹ Glauben schenken darf, gegrilltes Schweinefleisch geschätzt zu haben. Schweinslende à la Achilles oder Schweinskotelett à la Agamemnon sind uns allerdings nicht überliefert.

Aber wir sehen sie vor uns, die mächtige Schwerter und gewaltige Reden schwingenden Helden von Troja, wie, nachdem sie wieder einen Ausfall der Trojaner zurückgeschlagen, sie sich dann in des Achilles' Zelt um das glühende Becken mit Holzkohlen versammelt haben, neben dem ein Sklave langsam den Bratspieß dreht. Sie aßen, was an Tierischem aufzutreiben war

und verschmähten auch Stiere, Schafe und Ziegen nicht. Homer hat es uns beschrieben:

Viele der mutigen Stier' umröchelten blutend das Eisen,
Abgewürgt auch viele Schafe und meckernde Ziegen,
Viel weißzahnige Schweine zugleich voll blühenden Fettes,
Sengeten sie ausstreckend in lodernden Glut des Hephaistos,
Also den ganzen Tag bis zur sinkenden Sonne schmausten sie.

Könige waren sie alle, auch wenn sie nur über ein Inselchen herrschten. Ihr Königtum hinderte sie aber nicht, das Fleisch selber zu rösten, wenn einmal kein Diener da war, so wie sie es nicht für unter ihrer Würde hielten, hinterm Pflug zu gehen oder, wenn sie noch Prinzen waren, Schweine zu hüten. Nur von der Schreiberei wollten sie so wenig wissen wie die deutschen Ritter des Mittelalters. Kein Wunder, daß das erste uns überlieferte griechische Kochbuch erst auftaucht, als die Griechen Hellenen geworden waren und über den ganzen Mittelmeerraum und Kleinasien verstreut unter fremder Herrschaft lebten, und zwar gut lebten. Diese ›Deipnosophistes‹ wurden im zweiten Jahrhundert vor unserer Zeitrechnung geschrieben und hatten einen in Alexandrien lebenden Griechen, der sich Athenaeos nannte, zum Verfasser. Das Buch — in englischer Übersetzung umfaßt es drei Bände — ist in der Form eines Dialogs zweier Männer während eines Banketts gehalten und stellt kaum eine Rezeptsammlung dar, sondern einen kulturgeschichtlichen, kulinarischen und gastronomischen Führer von den Zeiten Homers bis zur Regierungszeit der Ptolemäer in Ägypten. Es hat sicherlich schon vorher Kochbücher gegeben; aber keines blieb uns erhalten. Wir würden in ihnen, so wenig wie in den ›Deipnosophistes‹ ein »à la« finden. Natürlich ist es möglich, daß der Erfinder der berühmt-berüchtigten ›Schwarzen Suppe‹, mit denen sich die spartanischen Jünglinge Mut und Kraft anaßen, sein heute nicht mehr genau zu definierendes Gebräu — wahrscheinlich war es eine Art Schwarzsauer — nach dem strengen und allen Luxus verfolgenden Gesetzgeber Lykurgos (um 750 vor

unserer Zeitrechnung) benannt hat, wenn es diesen Lykurgos überhaupt gegeben hat und er nicht wie sein athenischer Kollege Solon eine Sagengestalt war.
Nun, bummeln wir weiter durch die Weltgeschichte und machen wir in dem Alexandrien des Athenaeos Station! Es ist das Jahr 31 vor unserer Zeitrechnung. Noch steht dem Geliebten der schönen Königin Kleopatra, Markus Antonius, die Seeschlacht von Actium bevor, die er gegen Octavian, den späteren Kaiser Augustus und damit auch sein Reich verlieren soll. Kleopatra richtet ihrem Geliebten ein verschwenderisches Gastmahl. »Das ganze Naturreich Ägyptens«, so schreibt der Römer Cassius, »lag hier huldigend zu Füßen der Speisenden.« Es gab die Gehirne von 500 Straußen und eine Mayonnaise aus Krokodileiern und gekochten Ichneumons. Dabei standen die Ichneumons unter besonderem Schutz und galten als heilig, weil man glaubte, sie schlüpften den Krokodilen in den Rachen und töteten sie. Antonius war hingerissen und schenkte dem Küchenmeister der Kleopatra eine ganze Stadt. Der Küchenmeister muß ein Grieche gewesen sein; denn Griechen galten schon damals, wie heute die Franzosen, als die hervorragendsten Küchenmeister. Den Küchenmeister der Kleopatra aber kennen wir nicht. Schließlich war er ja auch ein, wenn auch hoch bezahlter, Sklave. Die Mayonnaise aus Krokodilseiern und Ichneumons ist auch nicht mit dem Zusatz »à la Kleopatra« in die Geschichte eingegangen. Das sollte auch im kaiserlichen Rom nicht viel anders werden. Weder Marcus Porcius Cato Censorius, noch Terrentius Varro, noch Junius Columella, noch der Satiriker Petronius, dem wir durch sein ›Gastmahl des Trimalchio‹ einen tiefen Einblick in das römische Schlemmerleben verdanken, noch Plinius der Ältere haben uns in ihren die Gastronomie mitunter streifenden Werken Rezepte überliefert, die etwa den Namen des Tiberius, Nero, Caligula, der Poppaea oder Messalina tragen. Selbst das für uns wichtigste altrömische Kochbuch, das den *Apicius*, einen stadtbekannten Gourmet unter der Regierung des Kaisers Tiberius (14—37 n. Chr.) zum Verfasser gehabt haben soll, huldigt in seinen Rezepten keinem der Großen jener Zeit. Und wie

dankbar wären zum Beispiel ein Nero oder Caligula für eine solche Huldigung gewesen! Auch des Lucius Licinius *Lucullus* ist in keinem Rezept gedacht. Zwar findet sich in älteren Kochbüchern eine Lucullus-Creme. Sie dürfte aber kaum von ihm oder seinem Leibkoch stammen, sondern eine verspätete Huldigung sein. Immerhin soll sie nicht unerwähnt bleiben.

Lucullus-Creme

1000 g Brustfleisch von jungen Hühnern, Püree von Gänselebern, 2 Glas Weißwein, etwas fein geschnittener Lauch, 1 Prise Koriander, gehackte Piniennüsse, 2 Tassen Milch, 2 Eigelb, Trüffelscheiben

Das Hühnerfleisch in Weißwein zum Kochen aufsetzen, den Lauch und die Gewürze hinzugeben und das Fleisch gar kochen. Fleisch durch ein Sieb streichen, Eigelb mit der Milch verrühren und unterziehen – vorher Topf vom Feuer nehmen – Gänseleberpüree und Trüffeln hinzugeben und noch einmal erhitzen, aber nicht zum Kochen kommen lassen.

Was hätte schließlich der freigelassene Sklave und spätere Getreidegroßschieber Trimalchio dafür gegeben, wenn sein Leibkoch mit Mohnsamen bestreute und mit Honig übergossene Siebenschläfer ›à la Trimalchio‹ genannt hätte!

Er hat es nicht getan, zu unserem Leidwesen und zu dem des Trimalchio, der eigentlich kein Mitleid verdient, weil er glaubte, Geld könne Geist und Kultur ersetzen. So blieben die Rezepte, die sein Leibkoch für ihn ersann, unbekannt.

Wenn wir also auch nicht die Authentizität eines altrömischen ›à la Gerichtes‹ verbürgen können, so dürfen wir trotzdem annehmen, daß im Hause des reichen Trimalchio, aber auch anderer reicher Römer nach den Rezepten des Apicius, dessen Kochbuch wahrscheinlich erst in viel späterer Zeit seine endgültige Form

annahm, gekocht wurde. Wozu man bei folgendem Rezept freilich wissen muß, daß auch bei ihm das bei fast allen altrömischen Gerichten verwendete ›garum‹, eine aus getrockneten Fischen gewonnene Essenz, und ›Asant‹, ein aus Persien stammendes Harz, das noch intensiver riecht und schmeckt als Knoblauch, verwendet wurde. Das Rezept lautet, aus dem Lateinischen übersetzt, wie folgt:

Huhn auf numidische Art

Bereite ein Huhn vor wie üblich, brühe es ab, putze es, bestreue es mit Asant und Pfeffer und brate es. Verreibe Pfeffer, Kümmel, Koriandersamen, Asant, Raute, Jericho-Datteln und Pinienkerne. Gieße Essig, Honig Garum und Öl dazu und verrühre gut. Binde die Sauce nach dem Aufkochen mit Mehlschwitze, übergieße damit das gebratene Huhn, streue Pfeffer darauf und serviere. Gebraten wurde das Huhn — so dürfen wir annehmen — mit Olivenöl.



Bei dieser Anonymität wird es bis weit in das Mittelalter hinein bleiben. Die Großen dieser Welt lassen es sich schmecken, legen aber keinen Wert darauf, kulinarisch und gastronomisch verehrt zu werden. Von Männern wie Karl dem Großen, Friedrich Barbarossa, Papst Gregor VII., Ludwig XI. von Frankreich und Maximilian, dem letzten Ritter, kann man sich das auch schlecht vorstellen.

Das Mittelalter ist gar nicht so grau

Was dann in kulinarischer und gastronomischer Hinsicht in der Weltgeschichte geschieht, hat kein Geringerer als Brillat-Savarin in seiner berühmten ›Physiologie des Geschmacks‹ beschrieben: »Die meisten Köche wurden in den Palästen ihrer Gebieter umgebracht, die übrigen flohen, um nicht die Unterdrücker ihres Vaterlandes beköstigen zu müssen, und die geringe Anzahl derer, die den Eroberern ihre Dienste anboten, mußten die Schmach erleben, ihr Anerbieten zurückgewiesen zu sehen; denn diese rauhen Mäuler und ausgepichten Kehlen waren unempfindlich gegen die Genüsse einer feinen Küche. Ungeheure Portionen von Fleisch und Wildbret, unermeßliche Mengen stärkster Getränke genügten zu ihrer Lust.«
Ist es wirklich so gewesen, nachdem germanische Stämme im Zuge der großen Völkerwanderung Italien überfluteten und dem römischen Reich den Todesstoß versetzten? Viele der germanischen Heerführer, Herzöge und Könige kannten bereits das Luxusleben des Landes, hatten als Offiziere in der römischen Armee gedient, ja, hatten wie Odoaker (433—493) ganze römische Heere befehligt. Lange vor ihnen war das bereits der Fall gewesen. Schon Hermann der Cherusker war in Rom gewesen, ehe er die Legionen des Konsuls Varus in der Schlacht am Teutoburger Wald schlug. Vom Ostgotenkönig Theoderich, der in Ravenna residierte, das für seinen Spargel berühmt war, wissen wir, daß er verfeinerte Tafelfreuden durchaus schätzte. Seine Tochter Amalaswintha war sogar mehr Römerin als Germanin. So abrupt, wie Brillat-Savarin die Dinge schildert, sind sie in Wirklichkeit nicht verlaufen. Mit dem Schlemmerleben eines Lucullus, Trimalchio und anderer war es allerdings vorbei. Wohl aber dürfen wir annehmen, daß die Frauen und Töchter der rauhen Söhne des Nordens, die sich zusammen mit ihren Familien unter der italienischen Bevölkerung angesiedelt hatten, dort nicht nur eine Fülle bisher unbekannter Früchte, Gemüse

und Kräuter, unter anderem Zitronen — Orangen fanden erst sehr viel später den Weg nach Italien —, Mandeln, Oliven, Trauben und Feigen, an Gemüsen Linsen, Kichererbsen, Pferde- und Schneidebohnen, Zwiebeln, Knoblauch, Gurken, Melonen, Lattich und Artischocken, und an Kräutern schließlich Bohnenkraut, Dill, Estragon, Fenchel, Kapern, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckl, Lorbeer, Majoran, Rosmarin, Safran, Salbei, Thymian und wahrscheinlich auch das Allerweltskraut Petersilie kennen lernten, nicht nur deren Verwendung, sondern auch die Zubereitung vieler bisher unbekannter Gerichte von den alteingesessenen Hausfrauen kennenlernten. Vor allem darf das von den Langobarden gelten, die sich ja für immer in Norditalien häuslich niederließen.

So manche dieser Früchte, Gemüse und Kräuter fanden dann etwa rund 300 Jahre nach dem Ende des römischen Reiches den Weg über die Alpen nach Norden und damit eine neue Heimat in den Nutzgärten, um deren Anlage sich kein Geringerer als Karl der Große vor allem auf seinen Krongütern bemühte. Sein 812 erlassenes ›Capitulare de villis‹, eine Anweisung an die Krongüter, hat uns darüber unterrichtet. Aber das kann uns nicht darüber hinwegtrösten, daß uns sein Biograph Einhard nicht verraten hat, ob einer seiner Leibköche sein Lieblingsgericht nach dem Herrscher nannte, den Deutsche wie Franzosen gleichermaßen als einen ihrer Größten verehren. Wohl aber wissen wir, daß Karl der Große im Gegensatz zu seinem Sohn und Nachfolger Ludwig das Leben zu genießen wußte und den Freuden der Tafel nicht abgeneigt war.

Es ist auch verständlich, daß uns kein Bärenschinken à la Charlemagne überliefert ist! So kraftvolle Naturen und ausgeprägte Individuen Männer wie Karl der Große auch waren, so lebten sie doch in einer Zeit, die noch keinen Persönlichkeitskult kannte, in der die Menschen eingebettet waren in die Anonymität des alle umfassenden und erfassenden christlichen Glaubens, in einer sich über Jahrhunderte erstreckenden Epoche, in der, gerade um des Glaubens willen, irdische Genüsse und damit auch reiner und ungetrübter Genuß an Essen und Trinken als suspekt,

ja, als Sünde galt. Wahrscheinlich hätte noch ein so großzügig denkender und für seine Zeit aufgeklärter Monarch wie der Stauffenkaiser Friedrich II. für sich und seinen Leibkoch um Absolution gebeten, wenn es letzterem eingefallen wäre, ›Perdices de modo Friderici secundi‹, Rebhühner à la Friedrich II., auf den Tisch zu bringen.

Umso erstaunlicher bleibt, daß die Menschen des Mittelalters trotz religiöser Bedenken und Hemmungen sich den Genuß an Speisen und Getränken nicht nehmen ließen, sondern sich ihm immer wieder fröhlich hingaben, und zwar nicht nur Könige, Herzöge und Ritter, sondern auch Erzbischöfe und Äbte, Mönche und Nonnen. Ja, gerade so manches Kloster war der Ort genüßlichen Schwelgens. Wir kennen auch eine Reihe von Gerichten aus jener Zeit. Sie dürften uns ebenso wenig schmecken wie die Speisen, die ein Jahrtausend vorher der Römer Apicius in seinem Kochbuch verzeichnet.

Vor allem die überstarke Würzung – teils um schlechten Geschmack oder auch Verdorbenes zu überdecken, teils aus Prestigegründen, denn Gewürze waren teuer – wirkt auf uns Heutige befremdlich. Aber auch aus dem ältesten erhaltenen Kochbuch – es wurde im 13. Jahrhundert in Würzburg niedergeschrieben und nennt sich *Buoch von guoter spise* – findet sich kein Gericht, das als Rezept den Zusatz ›à la‹ hat. Erst die im 15. Jahrhundert voll einsetzende Renaissance brachte den großen Wandel. Von nun an gibt es Gerichte mit Geschichte!

Um uns aber eine Vorstellung zu verschaffen, was und wie man im Mittelalter aß, seien hier zwei Rezepte vermerkt. Beide werden als Suppen bezeichnet. Suppencharakter hatten aber fast alle Gerichte des europäischen Mittelalters.

Austern-Suppe

Man brühe die Austern gut ab, nehme sie aus der Schale und brate sie in Öl. Dann zerdrücke man geröstetes Brot mit Erbsenpüree und passiere durch ein Haarsieb. Sodann gebe man Ingwer, Zimt, Gewürznelken, Kardamom und Safran zu. Man begieße mit Öl und füge eine in Öl gebratene Zwiebel dazu. Alles muß zusammen noch gut kochen.

Gebratene Speckmilch

Man nehme Milch, in der man Speckschnitten, verquirlte Eier und Safran verkocht hat, und lasse dieses Gemisch sauer werden. Nachdem es gut abtropft ist, brate man es in der Pfanne und garniere mit Gewürznelken und Zirbelnüssen (Piniennüssen).

Das »à la« wird geboren

Eigentlich dürften wir nicht sagen *à la* sondern *alla*. Denn das Land, in dem es geboren wurde, war Italien, das Italien der sogenannten Renaissance, unter der wir mehr verstehen wollen als die Wiederentdeckung der Antike, die man irrtümlicherweise einer Wiedergeburt gleichsetzte. Für den Beginn dieser Wiederentdeckung wie für den der Renaissance überhaupt gibt es kein bestimmtes Datum. Sie setzte zögernd schon mit dem letzten Stauffenkaiser Friedrich II. ein, der 1250 starb, entwickelte sich dann mehr und mehr, erreichte in der Mitte des 16. Jahrhunderts ihren Höhepunkt und schwang noch weit bis ins 17. Jahrhundert nach. Was sich damals zuerst auf italienischem Boden vollzog, hat der große Schweizer Historiker Jakob C. Burckhardt in seinem berühmten Buch ›Die Kultur der Renaissance in Italien‹ mit folgenden Worten geschildert:
»Im Mittelalter lagen die beiden Seiten des Bewußtseins – nach der Welt hin und nach dem Inneren des Menschen selbst – wie unter einem gemeinsamen Schleier träumend halbwach. Der Schleier war gewoben aus Glauben, Kindesbefangenheit und Wahn; durch ihn hindurchgesehen, erschienen Welt und Geschichte wundersam gefärbt; der Mensch aber erkannte sich nur als Rasse, Volk, Partei, Korporation, Familie oder sonst in einer Form des Allgemeinen. In Italien zuerst verwehte dieser Schleier in die Lüfte; es erwachte eine *objektive* Betrachtung und Behandlung des Staates und der sämtlichen Dinge dieser Welt überhaupt; daneben erhebt sich mit voller Macht das *Subjektive*; der Mensch wird geistiges Individuum und erkennt sich als solches.«
Mit der objektiven Betrachtung und Behandlung sämtlicher Dinge dieser Welt, um noch einmal mit Jakob Burckhardt zu sprechen, und der gleichzeitigen Entfaltung des Subjektiven und des Individuums, mußte sich auch eine neue Einordnung ins

menschliche Dasein vollziehen, was mit dem Essen und Trinken zusammenhängt. Wohl stand gerade im Zeitalter der Renaissance die Philosophie in höchster Gunst; aber auch für dieses Zeitalter galt das Wort Schillers:

> Einstweilen, bis der Bau der Welt
> Philosophie zusammenhält,
> Erhält sie das Getriebe
> Durch Hunger und durch Liebe

In dem Italien der Renaissance aber wird die Stillung des Hungers, das Essen, zum erstenmal seit der Antike wieder durch die Brille des Philosophen und Physiologen betrachtet. Und gleichzeitig entwickelt sich das Gastmahl zum Mittel der Politik. Da man sich schließlich, ebenfalls ähnlich wie in der Antike, nicht um des Essens und Trinkens allein, sondern um der Unterhaltung willen um die Tafel versammelt, vollzieht sich das Mahl, jedenfalls bei den Großen der Welt, wie ein Bühnenstück. Bezeichnend dafür ist der Bericht eines gewissen *Anonimo Fiorentino,* also eines nicht genannten Florentiners, über ein Festmahl, das der Kardinal Pelgru 1310 dem Papst gab. In ihm heißt es u. a.:
»Jetzt kam der fünfte Gang. Danach wurde von ein paar Männern ein Brunnen hereingetragen, der in der Mitte einen Turm hatte und auf dem Turm eine Säule, die von fünf Seiten Wein hervorsprudelte. Auf der einen Seite Vernaccia, auf der zweiten Griechenwein, auf der dritten Bielna, auf der vierten Sanporciano und auf der fünften Sieneser Wein. Am Brunnenrand kauerten Pfauen, die lebendig schienen, aber gekocht waren; außerdem Fasanen, Rebhühner, Wachteln und andere Arten von Wildvögeln.«
Eine solche Prachtentfaltung erinnert uns einmal an die altrömischen Gelage eines Pompejus, Crassus, Lucullus und des Kaisers Heliogabal, der mit seinen Extravaganzen allem die Krone abgeschossen hatte, zum anderen an ein Bankett, das der Herzog von Burgund 1453 in der nordfranzösischen Stadt Lille

veranstaltet hatte. Die ›Zwischengerichte‹ waren das wichtigste; aber sie waren nicht das, was wir heute darunter verstehen und was die Franzosen ›entremets‹ nennen. Sie bestanden vielmehr in dem Auftreten von Gauklern, Jongleuren, Dompteuren, Dichtern und Sängern. Das hat die damaligen Chronisten mehr interessiert als die aufgetragenen Speisen und Getränke. Gerichte in unserem Sinne gab es auch nicht, sondern ›Gänge‹, wobei jeder ›Gang‹ wiederum aus mehreren Gerichten bestand. Dafür nur ein Beispiel aus einem der berühmtesten Kochbücher jener Zeit. Es ist der *Ménagier de Paris* und erschien etwa um 1450. Für ein großes Festmahl werden vorgeschlagen:

1. Gang: Pastete aus Rind- und anderem Fleisch. Lauch mit Linsen, Gebratenes Neunauge. Deutsche Kraftbrühe. Weiße Sauce mit Fisch. Käsetorte.

2. Gang: Braten. Seefisch. Süßwasserfisch. Fleischragout. Junge Kaninchen und Vögelchen mit heißer Sauce. Pisaner Torte.

3. Gang: Schleiensuppe. Weißes Gelee. Speckmilch mit geröstetem Brot. Wildschweinschwänze in heißer Sauce. Kapaune. Pastete mit Brassen und Lachs. Topfpfannkuchen mit Früchten.

4. Gang: Weizengrieß. Wildbret und Vögel braungebraten. Gebratener Fisch mit kalter Salbeisauce. Fischgelee. Kapaunenpastete.

Kehren wir aber nach Italien zurück, wo man inzwischen von einem solchen Aufgebot von Speisen und ›Gängen‹ längst Abstand genommen hat und »edle Einfalt und stille Größe« auch den Stil von Essen und Trinken bestimmen. Nicht das »Wie viel,« sondern das »Wie gut« wird entscheidend. Wir Deutschen haben uns in dieser Beziehung noch lange schwer getan. In der Küche jedenfalls ging die Renaissance an uns vorbei.

Vielleicht hat es daran gelegen, daß die Frau nördlich der Alpen nicht den Rang, die Gleichberechtigung erringen konnte, die ihr im Italien der Renaissance zuerkannt wurde, Gleichberechtigung in geistiger, literarischer und künstlerischer Beziehung. »Das Ruhmvollste, was damals von den großen Italienerinnen gesagt wird, ist, daß sie einen männlichen Geist, ein männliches

Gemüt hatten.« So Jakob C. Burckhardt in seiner ›Kultur der Renaissance in Italien‹. In Gegenwart solcher Frauen konnten die Mahlzeiten einfach nicht zu geistlosen Völlereien und sinnlosem Betrinken ausarten. Dem wußten auch die Haushofmeister und Leibköche Rechnung zu tragen. Auch sie waren bemüht, Frauen wie *Vittoria Colonna* (1492–1547), der Michelangelo eines seiner Sonette widmete, *Catarina Sforza* (etwa zur gleichen Zeit), *Isabella von Gonzaga, Elisabeta von Urbino, Lianora von Este,* ja, selbst einer *Lucrezia Borgia,* in ihrer Art zu huldigen. Für sie schufen sie neue kulinarische Kompositionen und erbaten sich die Gunst, diese Schöpfungen mit dem Namen der verehrten und geehrten Damen zu benennen.
Leider sind uns solche Rezepte nur sehr spärlich überliefert, obwohl es an Kochbüchern aus jener Zeit nicht fehlt. Da sind u. a. die Werke des *Christoferodi Messiburgo,* der Haushofmeister des Kardinals Hippolito von Este war, von *Bartolomeo Scappi,* des Leibkochs Papst Pius' V., das 1570 zum erstenmal erschien und vier Auflagen erlebte, des *Thomas Ganzoni* und *Sperone Speroni.* Die meisten mit einer namentlichen Huldigung versehenen Rezepte dürften sich nur handgeschrieben vererbt haben, um dann eines Tages vergilbt und fortgeworfen zu werden.
Von *Christofero di Messiburgo* aber blieb uns folgendes, Lianora von Este, einer gebürtigen Prinzessin von Aragon, gewidmetes Rezept. Wir geben es im Wortlaut wieder:

Sardellen-Pastete

Nimm drei Pfund (gesalzene) Sardellen, doch dürfen sie nicht ranzig sein, wässere sie mehrmals in Wasser, damit sie entsalzet werden. Koche sie und schütte auch dieses Wasser wieder fort. Wenn die Fische fast gar sind, teile sie in Streifen, die du mit Most marinierst. Bereite den Pastetenteig und Deckel vor. Dahinein kommen Zucker, Fett, Pfeffer, Nelken, Zimt, Minze und Majoran. Darüber kommen Sultaninen, zerquetschte Pinienkerne, trockene Prünellen ohne Steine, welche du vorher

einweichst. Auf diese Unterlage legst du die Sardellenstreifen mit ungesalzener Butter oder einem anderen milden Fett ... Dann backst du das Gericht im Ofen. Du reichst es sehr heiß, mit Rosenwasser und Zucker besprengt. An Fasttagen nimmst du Öl dazu statt Butter oder anderes Fett.

Die *Opera* des Leibkochs Papst Pius' V. (1504–1572) *Bartolomeo Scappi*, die in sechs Werke eingeteilt sind und selbst die Krankenkost behandeln, waren ohnehin dem Heiligen Vater, der an sich als ehemaliger Dominikanermönch ein asketisches Leben geführt hatte und eifriger Förderer der Gegenreformation war, gewidmet. Immerhin scheint Pius V., nachdem er den Vatikanspalast bezogen hatte, einem schmackhaften Essen nicht abgeneigt gewesen zu sein, wie folgendes Rezept zeigt:

Ein ganzes Zicklein im Ofen zu braten

Eie Zicklein muß, um gut zu schmecken, noch saugen. Denn hat es erst geweidet, so ist das Fleisch nicht mehr saftreich, sondern zäh. Man brüht es ab gleich einem Ferkelein und entfernt die Eingeweide von rückwärts. Sodann wäscht man es aus und füllt es mit einem Gemenge von Speck und gewiegtem Schinken, dazu sein Geschling (Lunge) und Leberlein. Auch Rübchen und Spezereien, trockene Früchte, milden Fettkäse und Eier kannst du dazu tun und im Sommer an Stelle der trockenen Früchte frische, insbesondere Weinbeerlein. Wenn das Zicklein voll ist, nähe die Öffnung am Rücken zu; denn so hantiert es sich am besten, und lasse es auf lindem Feuer im Ofen schmoren. Doch reibe es wohl mit Speck ein und sorge, daß es nicht brennt. Solch Tierlein beraubt man nicht des Kopfes noch der Füße; doch kann man diese auch zu Gallert kochen.

Verlassen wir indes Italien, das Geburtsland des ›à la‹ vielmehr ›alla‹, indem wir zum Schluß ein gereimtes Saucenrezept von

Antonio Pucci, das noch aus dem 14. Jahrhundert stammt, zitieren. Es entstand ungefähr zur gleichen Zeit, in der der Leibkoch der Könige Karl V. und VI. von Frankreich, Guillaume Tirel, genannt *Taillevent*, seine Rezepte sammelte, die erst 200 Jahre später unter dem Titel *Le Viandier* (Der Fleischkoch) in Lyon erschienen. Das Sonett soll uns nach Frankreich begleiten, in dem später die Saucen der französischen Kochkunst zum Triumph verhalfen, getreu dem Wahlspruch Honoré de Balzacs »La sauce est le triomphe du goût dans l'alimentation.« Vergessen wir aber nicht, daß auch an der Wiege der französischen Saucenkunst die Erkenntnisse und Erfahrungen der italienischen Renaissanceküche standen!

Rezept für zarte Saucen

Rezepte willst du wissen zarter Saucen?
Da mußt du Salbei, Minze, Thymian geben,
Das Ganze drauf mit Rosmarin beleben,
Mit Knoblauch dies in einem Mörser stoßen.

Versäume nicht, den Schlegel oft zu heben! —
Gib Lorbeer bei, drei Blätter auch von Rosen.
Basilienkraut mußt ferner du zerdrücken.
Gut ist ein Pfefferkorn, auch Kräutersüße.

Und spare nicht an ein paar Nelkenstücken.
Die Butterblume gibt dem Seim die Kräfte.
Hast du gar Ingwer, wird's besonders glücken.

Zerbrösle dann zwei, drei, vier Zimmetschäfte.
Zu all dem Kraut ist Essig sehr ersprießlich.
Nimm ihn nur scharf sonst ist er recht verdrießlich.

In Frankreich wird man diese Sauce, die die ganze Gewürzschwelgerei jener fernen Zeit widerspiegelt, in leicht abgewandelter Form eine *Vinaigrette* nennen.
Und Deutschland? Bis zum 30jährigen Krieg war es für seine gut geführten Gasthöfe und das dort gereichte schmackhafte

und reichliche Essen in ganz Europa bekannt. Kein Geringerer hat das bezeugt als der französische Essayist *Montaigne,* dessen große Leidenschaft neben dem Schreiben das Reisen war. Es ist das Deutschland Martin Luthers, Albrecht Dürers und der Fugger, ein Deutschland mit einem wohlhabenden Bürgertum und Städten wie Augsburg, Nürnberg, Frankfurt, Köln und Hamburg, mit denen sich außer Paris keine französische oder englische Stadt – London ausgenommen – messen kann. Freilich, die Deutschen tranken etwas viel, weshalb *Martin Luther* auch von ihnen sagte: »Es muß ein jegliches Land seinen Teufel haben. Unser deutscher Teufel muß ein Weinschlauch sein und Sauf heißen.« Auch der Reformator war einem guten Trunk nicht abgeneigt und hielt nichts von Asketentum als christlicher Tugend. »Darf unser Herrgott gute, große Hechte, auch guten Rheinwein schaffen, so darf auch ich wohl essen und trinken.« Seine Frau Käte hatte es nicht leicht mit den täglichen Mahlzeiten, was bei 16 Kindern und vielen Studenten als Kostgänger auch nicht verwunderlich ist. 35 Jahre nach Luthers Tod erschien in Frankfurt des Meister Sebastians *Koch und Kellermeister* mit dem Untertitel *Daraus man alle Heimligkeit des Kochens zu lernen hat, von allen Speißen wie man sie bereitet samt eines jeden Essens Wirkung und Natur zur Aufenthaltung der Gesundheit.* Weil uns aus Deutschland für diese Zeit Originalrezepte fehlen, sei eines aus diesem nützlichen Büchlein zitiert.

Wildschweinskopf

Ist der Kopf frisch, so setz ihn zu in Wasser, salz ihn wohl; und wann der Kopf groß ist; so kannst du ihn nicht versalzen. Wann er halb gesotten ist, so gieß Wein und Essig daran und laß damit sieden. Und wann du ihn wohl willst sieden, daß er weich wird, so nimm Bast und verbindt ihn wohl, daß das Fleisch nicht herabfällt. Wann er gesotten ist, so zeuch (zieh) ihn aus und laß ihn kalt werden, schneid den Bast wieder davon hinweg und versuch, ob er versalzen ist oder nicht.

Königinnen und Maitressen

Anno 1533 begab sich die erst 14jährige Tochter des florentinischen Fürsten Lorenzo II. Medici, Katharina, in Genua an Bord eines Schlachtschiffes, das kein Geringerer als der berühmte Seeheld Andrea Doria befehligte. Päpstliche Galeeren gaben ihr das Geleit. Schließlich war ja der Papst, Leo X., ihr Großonkel. Katharina war ausersehen, den Sohn Königs Franz I. von Frankreich, den späteren König Heinrich II., zu heiraten. Für eine Italienerin und erst recht für eine florentinische Prinzessin waren die Franzosen von damals noch halbe Barbaren, die sich außerdem in blutigen Glaubenskämpfen gegenseitig bekriegten. Ihnen galt es feinere Sitten, auch in der Küche und an der Tafel, beizubringen. Was Wunder, daß sich an Bord des Kriegsschiffes, auf das sich Katharina 1533 einschiffte, auch Köche, Küchenjungen und Konditoren befanden, vor allem aber ein ›gelatiere‹, wie man in Italien die Männer nannte, die sich auf die Kunst der Zubereitung von Speiseeis verstanden. Katharina vermittelte ihren neuen Untertanen aber nicht nur die Kenntnis des Speiseeises, sondern auch manch leckeren Backwerks und kleiner gegrillter Tournedos, die man dann später *Filets de Mignon* nannte.

Als Tochter des reichsten Bankiers der Welt kannte Katharina keine Geldsorgen. Aber auch um ihre schlanke Linie, die damals ohnehin nicht gefragt war, machte sie sich keine Sorgen. Ihre Zeitgenossen nennen sie sogar schlicht und einfach »gefräßig«. Wie konnte sie auch auf Leckerbissen verzichten, die bisher den Franzosen unbekannt waren: Geflügelklößchen, Hahnenkämme, Kalbs- und Schweinsleberwürstchen, Kalbshirn, gebackene oder mit Ragout überzogene Artischockenböden, Makronen und vor allem Trüffeln aus dem Piemont. Erst unter ihrer Regierung bzw. der Heinrichs II. entdeckte man in Südwestfrankreich die ›Tartufles‹ und richtete Schweine mit Maulkörben zu ihrer Suche ab. Auch Melonen, die im 14. Jahrhundert

wieder entdeckt wurden, gehörten zu den Lieblingsleckerbissen Katharinas, Heinrich IV. aß sie ebenfalls gern, und Montaigne sagte einmal: »Ich liebe die Salate nicht besonders, auch das Obst nicht außer den Melonen.«
Wie es in dieser Beziehung sein ›Kollege‹ und Landsmann René Descartes, der Begründer der modernen Philosophie, gehalten hat, wissen wir nicht. Immerhin ist es bemerkenswert, daß auch nach ihm, der ein asketisches Leben geführt hatte, ehe er 1650 in Stockholm starb, ein Gericht mit seinem Namen erhalten blieb: *Croustade à la Descartes;* überbackene und mit dem Fleisch von Wachteln, Kaninchen und Trüffeln gefüllte Pastetchen.

Potage à la Catarine di Medici

Wildsuppe à la Katharina von Medici

Wildreste, 6 Tassen Kalbsbrühe, 2 Tassen Makkaroni, 1 Tasse sehr fein geschnittene Trüffeln, in Streifen geschnittene Pökelzunge, 4 frische, geschälte und entkernte Tomaten oder 2 EL Tomatenmark

Die Wildreste in der Kalbsbrühe auskochen und die Brühe durchseihen. Wieder aufs Feuer setzen, die übrigen Zutaten zugeben und kochen, bis die Makkaroni weich sind. Salz benötigt dieses Gericht kaum.

Und wieder war es eine Prinzessin von Medici, diesmal Maria, die Tochter des Fürsten Francesco I., die 51 Jahre später Frankreichs Schicksal noch einmal in ihre zarten und schmalen Hände nahm, als sie 1610 nach der Ermordung ihres königlichen Gatten, *Heinrich IV.*, an Stelle ihres minderjährigen Sohnes, des späteren Ludwig XIII., die Regentschaft übernahm. Heinrich IV., »le bon roi«, wie ihn die Franzosen nennen, war es — wie man weiß —, der seinen Untertanen an jedem Sonntag ein Huhn im Topf gewünscht hatte. Ein Feinschmecker aber war er nicht,



Katharina von Medici

auch wenn er als Prinz von Navarra in Pau im Ländchen Béarn geboren wurde, das einer der berühmtesten Saucen ihren Namen verlieh, der *Sauce béarnaise.* Weder Heinrich IV. noch seine italienische Gemahlin *Maria von Medici* dürften diese Sauce bereits gekannt haben, auch seine erste Gemahlin *Margarete von Valois* nicht, obwohl einem bei letzterer einige Zweifel kommen könnten; denn eine dunklere Abart der Sauce Béarnaise wird wohl auch *Sauce Valoise* genannt.
Nach Waverley Root, der das köstliche Buch ›In Frankreich schlemmen‹ schrieb, verdankt diese Sauce indessen ihren Namen dem Restaurant ›Pavillon Henry IV.‹ in St.-Germain-en-Laye an den Toren vor Paris. Dort soll man die köstliche und

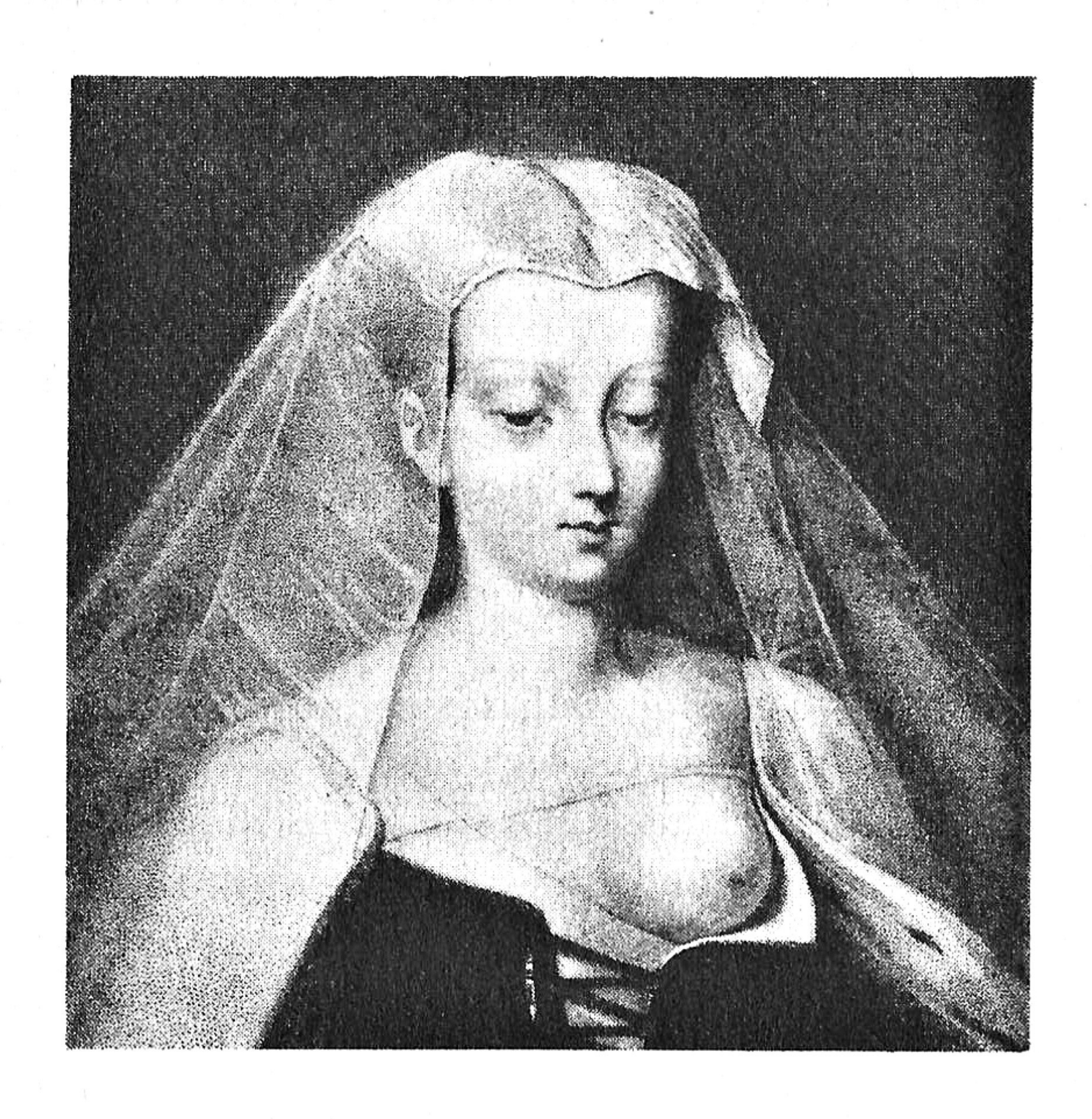
nur im Wasserbad zuzubereitende Mischung aus Eiern, Butter, Fleischbrühe und gehackten Kräutern vor dem ersten Weltkrieg kreiert worden sein.
Heinrich IV., dem man kurz nach seiner Geburt die Lippen mit Knoblauch und Jurançon-Wein einrieb, war ein ausgesprochener Gourmet und durchaus kein Kostverächter. Am liebsten aß er die Suppe seiner Heimat, die Garbure, eine stark mit Kräutern gewürzte Gemüsesuppe, oder Wild. Auch was die Frauen betraf, war er kein Kostverächter und nahm die eheliche Treue ebensowenig streng wie seine Vorgänger, vor allem wie Karl VII., dessen berühmteste Geliebte die schöne Agnes Sorel (1422 bis 1455) war. Nach dieser heißen heute noch besonders leckere Geflügelpastetchen.

Timbales a la Agnes Sorel

Becherpastetchen ›Agnes Sorel‹

125 g gekochte und klein gehackte Rinderzunge, 1/2 Tasse fein gehackte Trüffeln, 250 g gekochtes und fein gehacktes Hühnerfleisch, 1 Tasse Ragout fin (Dose), 1 Packung tiefgefrorener Blätterteig

Alle Zutaten vermischen und etwas ziehen lassen. Kleine Becherformen mit dem aufgetauten und ausgerollten Blätterteig auskleiden und die Formen dann füllen. Formen zum Heißwerden dann nur noch kurz in den gut vorgeheizten Ofen schieben.
Man kann den Teig auch weglassen oder statt Blätterteig Mürbteig nehmen.



Agnes Sorel

Zweifellos war Karl VII. ein galanterer Liebhaber als Heinrich IV! Unangemeldet fand letzterer sich eines Tages bei seiner Geliebten, Gabrielle d'Estrées, in der Rue Gît le Coeur in Paris ein. Deren galanter Gesellschafter hatte noch gerade Zeit, unters Bett zu kriechen. Heinrich tat, als hätte er nichts bemerkt und verlangte zu essen. Es wurden Rebhühnchen gereicht. Das erste drückte er der zitternden Gabrielle in die Hand, das zweite packte er selbst, und das dritte warf er unter das Bett mit den Worten: »Wir können den armen Teufel doch nicht hungern lassen.«
Von den beiden rechtmäßig angetrauten Frauen Heinrichs IV. ist ein Gericht auf den Namen seiner ersten Frau, der klugen Margarete oder Margot von Valois getauft worden.

Purée de Volaille à la Reine Margot

Geflügelcreme à la Königin Margot

500 g Hühnerbrustfleisch, gekocht und im Mörser zerstoßen oder durch den Wolf gedreht, 4 Tassen Fleischbrühe, 1/2 Bündel gehacktes Suppengrün (Wurzelwerk), 1/2 Tasse geschälte und fein gestoßene Mandeln, 2 hartgekochte Eier, 1/2 Tasse Sahne, 1 Tasse Reis, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Fleischbrühe mit dem Hühnerfleisch und dem Suppengrün erhitzen und das Suppengrün nach einer Viertelstunde wieder herausnehmen. Die Mandeln mit den hartgekochten Eiern und der Sahne vermischen und zu der Suppe geben. Den Reis hinzufügen und weich quellen lassen. Mit Salz und eventuell etwas Butter abschmecken und notfalls Fleischbrühe zugießen.

Margot von Valois, der letzte Sproß aus dem königlichen Hause Valois, hätte es lieber gesehen, die großen Dichter ihrer Zeit, so ein Malherbe, Shakespeare, Tasso, Labé, Ronsard, Corneille und Milton hätten ihr ein Sonett gewidmet. Denn am Schreiben und Dichten war sie weit mehr interessiert als an Kochkunst und Küche. Die Geschichte aber hat ihr eigenes Gesetz. Ihre berühmteste Zeitgenossin, Königin Elisabeth I. von England, brauchte sich über den Mangel an huldigenden Sonetten nicht zu beklagen; dafür wurde kein Gericht nach ihr benannt, wohl aber nach ihrer Widersacherin Maria Stuart. Die kaum noch zubereitete *Suppe à la Stuart* ist eine raffinierte Mischung von zu dünnen Fäden geschnittenen Ochsengaumenfleisch, Fasan- und Rebhuhnfleisch, Schinken, Kalbsfüßen, Weißwein, Kräutern und einem Schuß Marsala.
Diese Suppe ist bereits Zeugnis einer Zeit, die sich mehr und mehr der Fülle des Barock zuwendet. Das Erbe der Renaissance und damit auch Italiens ist langsam aufgebraucht.

Deutschland steht am Rand des größten Krieges, der um des »wahren Glaubens« willen jemals ausgefochten wurde und der 30 Jahre dauern sollte. Frankreich, Spanien, England und Rußland dagegen formen sich zu national fest geschlossenen und absolutistisch regierten Staaten. Und mehr und mehr geht die Führung der europäischen Politik, die damals auch Weltpolitik war, in die Hände Frankreichs über, dem mit Staatsmännern wie *Mazarin* (1602–1661) und *Richelieu* (1585–1642) und mit einem König wie Ludwig XIV. große Führerpersönlichkeiten geschenkt wurden.

Man muß bei der Betrachtung und Würdigung Richelieus, dessen Werk der Italiener Mazarin fortsetzte, alle Vorstellungen vom Wesen eines katholischen Geistlichen und Seelenhirten beiseite lassen – obwohl Richelieu den Kardinalshut trug. Er war in erster Linie Franzose und außerdem ein Mann von Welt. Er entstammte dem französischen Hochadel, dem Geschlecht der du Plessis, das Frankreich mehrere Staatsmänner und Generale geschenkt hat, darunter vor allem den Großneffen des Kardinals, *Louis François Armand de Vignerot du Plessis, Herzog von Richelieu* (1696–1788), der im Siebenjährigen Krieg und im Österreichischen Erbfolgekrieg 1756 den Engländern die Baleareninsel Menorca entriß und aus Mahon, der Hauptstadt dieser Insel, die Mahonesa mitbrachte, die dann in Frankreich zur Mayonnaise wurde. Der General war berühmt als Freund schöner Frauen und als Freund und Förderer einer guten Küche. Da sein Großonkel, der Kardinal, ebenfalls ein Feinschmecker war, wissen wir bei manchem Gericht, das den Namen Richelieu trägt, nicht mehr genau, ob es eine kulinarische Würdigung des Kardinals oder des Generals ist.

Jedenfalls ist von dem General und Marschall, der als Gouverneur von Bordeaux eigentlich zuerst dem Girondewein zu seiner Weltgeltung verhalf, folgendes Gericht verbürgt:

Merlan à la Richelieu

1 Merlan (als Ersatz 1 Schellfisch) von etwa 1 kg, 2 hartgekochte und feingehackte Eier, 2 EL geschmolzene Butter, 1/2 Tasse frische, feingehackte Kräuter, Salz und Pfeffer, Butter zum Braten

Den Fisch von Haut und Gräten befreien, längs halbieren, zusammenrollen, mit einem Gemisch von hartgekochten Eiern, Butter und feinen Kräutern bestreichen und in Butter braun braten.

Generale sind Feinschmecker, vor allem wenn sie Franzosen sind; eine ganze Reihe von ihnen hat es bewiesen; außer dem Eroberer Menorcas und Entdecker der Mayonnaise die Marschälle Ludwigs XIV. *Condé, Turenne* und *Plessy-Pralins,* Napoleons I. Marschall *Berthier,* der zum Herzog von Wagram erhoben wurde und des Zaren Alexander I. Marschall *Graf Nesselrode,* ein gebürtiger Rheinhesse. Gedenken wir zuerst des Marschalls du Plessy-Pralins oder, wie sein vollständiger Name und Titel lautete, des ›Hochedlen Herrn César de Choiseul, Conte du Plessy-Pralins, Conseiller du Roy en ses conseils, Gouverneur de Mons, Frère Unique du Roy‹. Sein Leibkoch war es, der die *Praline* erfand und nach seinem Herrn benannte, zuerst nichts weiter als mit verschiedenem Zuckerguß überzogene Mandeln, die aber den Damen am Hofe Ludwigs XIV. so gut schmeckten, daß sie »bon, bon«, riefen, wenn sie das gräfliche Naschwerk in den Mund steckten. ›Bonbons surfins‹ steht noch heute auf den französischen Pralinenschachteln.
Auch *Ludwig XIV.,* der ›Roi Soleil‹, schob wohl, wenn er gut gelaunt war, solch einen Bonbon in den Mund. Über diesen König, der Frankreich zu einer Glanz- und Machtstellung verhalf wie später nur Napoleon I., ist viel nachgedacht und geschrieben worden. Auch seinen gourmandistischen und kulinarischen Neigungen ist man nachgegangen, um schließlich die betrübliche Feststellung treffen zu müssen, daß der Erbauer des



Kardinal Richelieu (1585—1642)

Schlosses von Versailles alles andere als ein Feinschmecker war, jedenfalls kein Feinschmecker im heutigen Sinn. Dafür aß er einfach zu viel, auch wenn er von dem ihm aufgetischten Menü, das er in der Regel allein einzunehmen pflegte, nur Kosthappen probierte. Aber wen könnte es eigentlich wundern, daß der Sonnenkönig ein Gourmand und Gourmet war? Als er 1643 den Thron bestieg, um diesen erst nach 72 Jahren wieder zu verlassen, waren es erst knapp 80 Jahre her, daß *Rabelais,* der Dichter des ›Gargantua‹, gestorben war, jenes gigantischen Vielfraßes, über den wir heute lächeln, der aber als bittere Satire auf die Sitten jener freßlustigen Zeit gedacht war. Gewiß, Ludwig XIV. war kein Gargantua; aber was blieb ihm schon übrig, als zuzugreifen, wenn die Lakaien in Gegenwart der in angemessener Haltung stehenden Höflinge unter tiefen Bück-

lingen das ›Fleisch des Königs‹ auftrugen: drei Suppen (Schildkröten-, Rebhuhn- und Rinderbrühe), geschmorte Hammelkeule mit Pilzen und Trüffeln, im Rohr gebackenen und mit Zimt und Zucker bestreuten Schinken, Rinderzungenragout, Kapaun mit Austern, dann lauter kleine Zwischengerichte wie Omelettes, Trüffeln, Hahnenkämme, Artischocken, Schweinsfüße, Spargel oder Erbsen, um das Ganze mit Pudding mit zerstoßenen Pistazien, Obstmarzipan und frischem Obst zu beschließen.
Ludwig XIV. nahm ein solches Menü nicht zu sich, weil es ihm schmeckte, sondern weil er auch mit dessen einsamen Verzehr königliche Macht und königlichen Glanz repräsentieren wollte. Schmecken tat es ihm allenfalls, wenn er sich nach der Jagd oder nach einem Parforceritt – Ludwig XIV. war ein leidenschaftlicher Jäger und Reiter und erhielt sich dadurch seine Gesundheit – auf ein einfaches, aber kräftiges Mahl stürzen konnte.
Kein Gericht aber trägt den Namen des großen Königs. Wir dürfen uns nicht wundern. Seine Majestät war ein Herrscher von Gottes Gnaden und nannte sich selbst »seine allerchristliche Majestät«. Götter verehrt oder fürchtet man; aber man huldigt ihnen nicht mit Rezepten. Umso ungenierter durfte man das bei seinen Maitressen und Geliebten tun. Trotzdem ist die Zahl der Gerichte, die den Namen der Montespan oder Maintenon tragen, nicht sonderlich groß, jedenfalls lange nicht so groß wie die, die den Geliebten und Maitressen seines Nachfolgers und Urenkels, *Ludwig XV.*, gewidmet sind. Dafür gibt es durchaus historische Gründe.
Immerhin, ein Gericht, von dem wir mit Sicherheit wissen, daß es eine Huldigung an Ludwig XIV. darstellen sollte, ist uns erhalten. Es war eine Huldigung und Abbitte zugleich. Ludwig XIV. duldete nämlich nicht, daß an der königlichen Tafel über Politik gesprochen wurde. Wer es trotzdem tat, mußte den königlichen Hof verlassen. Als einer der Gäste in Versailles gegen dieses königliche Gebot verstieß, erlangte er die Gnade Ludwigs nur dadurch wieder, daß er diesem sieben besonders leckere Rezepte widmete. Eines davon nannte sich

Pigeons Royale

Täubchen auf königliche Art

4 bratfertige Täubchen — am besten Wildtauben —, Salz und Pfeffer, 1/2 Tasse Butter oder Margarine, 2 Zwiebeln, 1 Karotte und 1/4 Sellerieknolle, klein geschnitten, Paradiessauce (siehe unten)

Die Täubchen von innen mit Salz und Pfeffer einreiben, in Butter anbraten, die Gemüse zugeben und nach einer halben Stunde die Paradiessauce zugießen. Noch 15 Minuten im heißen Ofen überbacken.

Paradiessauce

1/4 Tasse Butter, 1/4 Tasse Mehl, 2 Tassen Kalbs- oder Geflügelbrühe, 1/2 Tasse Madeira, 2 EL rotes Johannisbeergelee, 2 Tassen Weinbeeren ohne Kerne, 2 in Scheiben geschnittene Trüffeln

Aus Butter, Mehl und Brühe eine helle Schwitze zubereiten. Madeira und Gelee zugeben und glatt rühren. Weinbeeren und Trüffeln zugeben und noch etwas kochen lassen.

Wie viele Geliebte Ludwig XIV. gehabt hat, mag man in den berühmten ›Lettres‹ (Briefen) der Madame de Sévigné nachlesen. Seine Hauptmaitressen waren die ein wenig hinkende *Louise de la Vallière,* von Madame de Sévigné »das kleine Veilchen« genannt — der König holte sie zweimal mit Gewalt aus dem Kloster — *Madame de Montespan* und *Madame de Maintenon,* die dem König nach dem Tode der legitimen Königin morganatisch angetraut wurde. Die Gunst dieser Damen auch mit Rezepten zu gewinnen, war fast so wichtig wie die des Königs,

der in seinem Lebensabend immer mehr frömmelte und darin von Madame de Maintenon, die die Kinder aus der Verbindung mit Madame de Montespan erzog, unterstützt wurde. Bei aller Frömmigkeit war Madame de Maintenon irdischen Genüssen, so auch einem guten Essen, nicht abgeneigt. Vor allem schätzte sie, darin gutem französischen Brauch folgend, Suppen.

Velouté de la Marquise

Spargelsuppe à la Maintenon

12 dicke Spargelstangen, 1/4 l frische Sahne, 1 Tasse Mehl oder Haferflocken, 1/2 l Kalbsbrühe, 2 Eigelb, Salz und Pfeffer nach Geschmack, 1 Prise Muskat, 2 TL Butter, fein gehackte Petersilie

Spargel schälen und abkochen und 1/4 l des Spargelwassers mit der Sahne verrühren. Mehl oder Haferflocken unterrühren und mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken. 5 Minuten kochen lassen. Topf vom Herd nehmen und die Eigelb unterziehen. Spargel, klein geschnitten, hineingeben, Butter unterrühren, mit Muskat abschmecken, das Ganze noch einmal erhitzen, aber nicht kochen lassen und mit Petersilie überstreuen.

Im Damenstift von St. Cyr, wohin sich Françoise d'Aubigné, Marquise de Maintenon bis zu ihrem Tode im Jahre 1719 zurückgezogen hatte, nachdem ihr König und morganatischer Gatte 1715 gestorben war, ließ sie sich gern eine Geflügelcreme, die mit Sahne und Eigelb gebunden wurde und in der kleine Streifen von Hühnerbrustfleisch schwammen, servieren.



Ludwig XIV., der ›Sonnenkönig‹

An dieser Stelle muß auch des *Prinzen von Condé* gedacht werden, der zu den ganz Großen des Landes gehörte, Ludwig XIV. als Marschall gedient hatte und sich diesem trotzdem ebenbürtig fühlte. Er lebte, fern des höfischen Treibens von Versailles, auf seinem Schloß *Chantilly* und hatte den berühmten Vatel zum Haushofmeister. Dieser Vatel ging in die Geschichte ein als der Mann, der sich angeblich erstochen haben soll, als bei einem Besuch Ludwigs XIV. an einem Fastentag die notwendige Sendung von Fischen nicht pünktlich auf Schloß Chantilly eintraf. Diese Anekdote ist schon oft erzählt worden, u. a. im Heyne Kochbuch ›Seefische‹, daß es sich erübrigt, sie zu wiederholen. Aber heute noch gilt in Frankreich eine Gaststätte, die sich »Chez Vatel« nennt, als besonders vertrauenswürdig.
Schlagsahne zu schlagen wußte man in Frankreich sicherlich schon früher. Aber das Schloß des Prinzen Condé war landauf, landab so berühmt wegen seiner Küche, daß man die geschlagene – und meist mit Vanille leicht parfümierte – süße Sahne seit dieser Zeit in Frankreich *Crême Chantilly* nennt.
Prinz Louis Condé (1926–1686) war nicht nur als Feinschmecker, sondern auch als galanter Liebhaber bekannt. Als er dann älter wurde, sagte er: »Jetzt faßt man meine Liebeserklärungen als Komplimente auf; früher nahm man meine Komplimente für Liebeserklärungen.« Geschmeckt aber hat es ihm bis zu seinem Tode.

Poschierte Eier à la Condé

4 poschierte Eier, 1 kleine Dose Prinzeßbohnen, gebutterte Toastscheiben, etwas braune Sauce (dunkle, mit Kalbsglacé abgeschmeckte Mehlschwitze), fein gehackte Petersilie

Rohe Eier poschieren, also die Eier vorsichtig nacheinander auf einer Schöpfkelle ins kochende Essigwasser gleiten und hart werden lassen, in der Mitte der Länge nach durchschneiden, Bohnen zu Püree vermusen, damit die Eier überstreichen und diese auf Toastscheiben betten. Etwas braune Sauce darüberziehen und mit Petersilie bestreuen.

Ludwig XV. war im Gegensatz zu seinem Urgroßvater ein ausgesprochener Feinschmecker und Hobbykoch. Selbstkochen gehörte zu den Dingen, die ihn von seiner ständigen Langeweile ablenkten, was seine bedeutendste Maitresse, die *Marquise de Pompadour,* sehr genau wußte. War er bei ihr zu Besuch, durfte er in der Küche neue Gerichte komponieren, von denen er so manche seiner Maitresse, dem »heimlichen Außenminister Frankreichs«, der den siebenjährigen Krieg gegen Preußen als seine ureigenste Angelegenheit betrachtete, widmete. Immer wieder bestärkte sie Ludwig XV. im Kampf gegen Friedrich den Großen, der die Marquise in wenig galanten Versen verspottet hatte. Folgendes Rezept aber ist für ihn verbürgt.

Brochet à la Louis XV.

Hecht à la Ludwig XV.

1 Hecht von 1000 g, bratfertig und in Stücke zerlegt,
Salz und Pfeffer, 1/2 Tasse Butter, Kartoffelkroketten,
fein gehackte Petersilie, Sauce Tatare

Den bratfertigen Hecht in Scheiben schneiden und in Butter braten, würzen und warm halten. Mit Kartoffelkroketten, mit Petersilie überstreut, und mit Sauce Tatare anrichten.
Für die *Sauce Tatare* eine Mayonnaise mit hart gekochtem Ei, fein gehackter Zwiebel, fein gehackter Essiggurke (Cornichons), Kräutern, etwas geriebenem Apfel, Meerrettich und Senf vermischen.

Wesentlich raffinierter ist das Gericht, das den Namen der Madame Pompadour trägt und bei dem wir das Originalrezept den heutigen Küchenverhältnissen angepaßt haben.



Die Marquise de Pompadour

Soupe à la Pompadour

Hummersuppe à la Pompadour

1 Poularde von 1000 g, 3 Geflügellebern, 100 g Rinderhackfleisch, 1 Dose Hummer, das Fleisch in Scheiben geschnitten, 1 Bund Suppengrün, grob geschnitten, 2 zu Schnee geschlagene Eiweiß, Salz, Cayennepfeffer und 1 Prise Muskat, 2 Trüffeln in Scheiben, 1/2 Tasse Butter, 2 EL Olivenöl, 1 Glas trockener Sherry oder Weinbrand, 1/8 l frische Sahne

Haut von der Brust und den Keulen der Poularde entfernen, das Fleisch ablösen. Das restliche Gerippe mit der in dünne Streifen geschnittenen Haut in 2 l Wasser mit dem Suppengrün aufsetzen und 1 Stunde kochen lassen. Das abgelöste Brust- und

Keulenfleisch hinzugeben, 1/4 Stunde mitkochen lassen und dann herausnehmen. Die Brühe auf schwachem Feuer auf 1 l einkochen lassen. Inzwischen die Geflügelleber, das Poulardenherz und die -niere zusammen mit dem Rinderhack durch die Maschine drehen, mit dem Eiweiß vermischen, mit Salz, Cayenne und Muskat würzen und zu kleinen Klößen formen. Hummerfleisch und Trüffeln in Butter und Öl andünsten. Inzwischen das Brust- und Keulenfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Brühe durchseihen, Klöße und Fleisch hineingeben, Hummerfleisch und Trüffeln hinzufügen, mit Sherry oder Weinbrand abschmecken und mit der Sahne abrunden.

Diese delikate Suppe hat sich sicherlich die Nachfolgerin in der Gunst Ludwigs XV., Anne Beçu Lanson, *Gräfin du Barry*, auch schmecken lassen, zumal sie nur magere und schmale Kost kannte, bis sie als kleines Ladenmädchen mit 16 Jahren die Aufmerksamkeit des Königs weckte und dieser sie 1768 mit einem Grafen du Barry verheiratete. Sie soll die Tochter eines Kochs gewesen sein und kannte sich daher in der Küche aus. Ihr Lieblingsgemüse war Blumenkohl.

Wie die Dubarry den von ihr so geschätzten Blumenkohl zubereitete, ist uns leider nicht überliefert. Sehr viele Zubereitungsarten gab es damals noch nicht; denn noch am Hofe Ludwigs XIV. galt Blumenkohl als interessante Neuheit wie etwa bei uns die Avokados. Der Hofgärtner des Sonnenkönigs ließ sich zu seiner Züchtung Samen aus Zypern kommen. Neu waren auch die grünen Erbsen, Schwarzwurzeln und Kardonen, eine Spielart der Artischocken. Wir dürfen aber annehmen, daß die Zubereitung »à la Villeroi« dem Geschmack der Dubarry am nächsten gekommen ist. Der Duc de Villeroi gehörte am Hofe Ludwigs XV. zu den feinsten Gourmets, der es, ähnlich wie sein König, nicht unter seiner Würde hielt, selbst am Herd zu stehen. Die von ihm erfundene weiße und braune Sauce ist heute noch Bestandteil der internationalen Küche.

Blumenkohl à la Dubarry

1 mittelgroßer Blumenkohlkopf, Salz und 1 Prise Muskat, 1 TL Butter, Villeroisauce, Semmelbrösel

Blumenkohl in Salzwasser mit der Prise Muskat und der Butter nicht ganz weich kochen, mit der Villeroisauce überziehen, mit Semmelbröseln bestreuen und kurz im Ofen überkrusten.

Ein Lieblingsgericht der Dubarry war:

Tongues d'agneau à la Dubarry

Lammzungen mit Rosinensauce

4 Lammzungen, 1/2 Tasse Rosinen, 1 halbierte große Zwiebel, 1 klein gehackte Knoblauchzehe, 1 Lorbeerblatt, 1/4 Tasse brauner Zucker (im Reformhaus erhältlich), 1/2 Tasse trockener Weißwein, 1 EL in Wasser angerührtes Stärkemehl, Salz und Pfeffer nach Geschmack, als Beilage Blumenkohl

Zungen im kalten Wasser mit der Zwiebel, dem Knoblauch und dem Lorbeerblatt zum Kochen bringen, mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Stunden auf kleiner Flamme kochen lassen. Vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen und enthäuten. Brühe durchseihen und 2 Tassen davon mit dem braunen Zucker zum Kochen bringen. Mit dem Stärkemehl andicken und dem Wein auffüllen. Etwa 10 Minuten kochen lassen. Zungen hineinlegen und noch 20 Minuten ziehen lassen. Zungen in der Sauce anrichten und Blumenkohl dazu reichen.



Anne Gräfin Dubarry

Zu den Diners und Soupers, die die Dubarry gab, fand sich die gesamte Hautevolée von Paris ein, zumal sie gutmütig war und wenig Feinde hatte – mit einer Ausnahme: der Gattin des Kronprinzen, Marie-Antoinette, Tochter Maria Theresias von Österreich. Das Schicksal fügte es, daß beide Frauen den gleichen Tod kurz hintereinander sterben sollten: unter dem Fallbeil der Guillotine, die Dubarry um ihr Leben flehend, Marie-Antoinette stolz und gefaßt, eine echte Habsburgerin.
Noch aber war es nicht so weit. Noch amüsierte man sich am Hof von Versailles, in Trianon, Marly, Choisy, Bellevue und Fontainebleau. Zum Amüsement gehörte – wie hätte es nach dem königlichen Vorbild anders sein können – auch das Hobbykochen, an dem sich Damen und Herren gleichermaßen beteiligten. Damals wurden die Grundlagen der Haute Cuisine ge-

gelegt, die ja nicht zuletzt eine Küche der raffinierten Saucen ist. Wir hörten schon von Marschall Richelieu und seiner Mayonnaise, müssen an dieser Stelle allerdings gestehen, daß ihr Ursprung — Mahon auf Menorca — nicht hundertprozentig gesichert ist. Aber das gilt für viele ›Gerichte mit Geschichte‹, denn die Anekdote ist wirkungsvoller und einprägsamer als die nüchterne Historie.
Sicher aber ist, daß eine in der Küche sehr viel wichtigere Sauce am Hofe Ludwigs XV. entdeckt wurde: die *Béchamel.* Ihr Erfinder war ein Sekretär des Königs: *Louis Marquis de Nointel Béchameil,* ein als Heereslieferant reich gewordener Mann, der aber über einen guten Geschmack verfügte. Er zähmte die klassische Samtsauce mit Milch, womit er die unsterbliche Béchamel aus der Taufe gehoben hatte. Nicht die Erfindung an sich ist bemerkenswert, wohl aber der Prioritätsstreit, der um die Erfindung dieser Sauce entbrannte. Nicht weniger als vier andere — fast alles Adelige — beanspruchten den Erfinderruhm für sich. So wichtig wurde die Kochkunst damals genommen. Der Herzog von Escars zum Beispiel äußerte sich ziemlich giftig: »Seht diesen Kerl Béchamel, der hat immer Schwein. Ich habe Hühnerbrüste à la crème serviert, ehe er geboren wurde, aber ich habe nie das Glück gehabt, daß eine der bezeichnendsten Saucen nach mir genannt wurde!«
Dies war Béchameils Grundrezept:

Die echte Béchamelsauce

Geben Sie in eine Pfanne drei, vier Stück Butter, dazu ein wenig Petersilie, Schnittlauch, gehackte Schalotten, Salz, gestoßenen Pfeffer, etwas Muskat, Mehl zum Binden, begießen Sie mit gutem Rahm. Rühren Sie auf dem Feuer, damit sie sich verdickt.



Prinz von Soubise

Herr de Béchameil gehörte ursprünglich nicht zum Adel, auch wenn er glaubte, dem Herzog von Gramont ähnlich zu sehen. Zum hohen Adel aber gehörte der Prinz und *Marschall von Soubise,* der aus dem alten Herzogsgeschlecht der Rohan stammte. Zwar wurde er 1757 von Friedrich dem Großen bei Roßbach schwer geschlagen. Das hinderte den Alten Fritz aber nicht, festzustellen, daß Europa »sich der französischen Küche mit gleichem Eifer annehmen werde wie der französischen Mode.« Ja, wer »à la mode« sein wollte, kochte französisch, ob in Potsdam, London, Warschau, St. Petersburg, Stockholm oder Dresden. Nur die Italiener und Spanier blieben mehr oder weniger ihrer Küche treu. Der Prinz von Soubise war als Feinschmecker und Hobbykoch bekannt. Von ihm stammt das nach ihm benannte Zwiebelmus.

Purée Soubise

Weiße Zwiebelsauce

Zwiebel in dünne Scheiben schneiden, überbrühen, abtropfen lassen und in Butter weich dünsten. Durch ein feines Sieb streichen und mit einer Béchamelsauce vermischen. Noch einmal aufkochen lassen und mit Salz, weißem Pfeffer, Zucker und etwas frischer Butter abschmecken.

Diese Sauce, von der es auch eine braune Abwandlung gibt und die man auch statt mit Béchamelsauce mit in Kalbsbrühe zerkochtem Reis binden kann, schmeckt besonders gut zu Lammkoteletts, was auch schon der Prinz von Soubise feststellte.

Unbestrittener Meister unter den hochadeligen Hobbyköchen am Hofe von Versailles war der Bruder des Königs, *Philippe, Herzog von Orléans*. Seine Soupers waren berühmt. Er kochte nur mit silbernem Geschirr und stellte aus Pilzen, Fisch und Fleisch Extrakte her, was für die spätere Haute Cuisine ebenfalls bedeutsam werden sollte, und schmeckte mit Vorliebe mit Champagner ab.

Gelassen sah *Montesquieu*, mit vollem Namen Charles de Secondant, Baron de la Brède et de Montesquieu, der mit seinen ›Betrachtungen über die Ursachen der Größe und des Verfalls der Römer‹, vor allem aber durch sein Hauptwerk ›Der Geist der Gesetze‹ (L'Esprit des Lois) die große französische Revolution geistig mit vorbereitete, diesem Treiben zu. Gelassen hat er es auch hingenommen, daß man eine Suppe nach ihm benannte.

Potage à la Montesquieu

1 l Fleischbrühe, 1 geschälte, entkernte und in Scheiben geschnittene Schmorgurke, 250 g in Scheiben geschnittene und kurz in Butter angedünstete Pilze (Steinpilze, Reizker oder Champignons), 1/2 Tasse Semmelbrösel, 1/2 Tasse geriebener Schweizer Käse

Die Gurkenscheiben in der Brühe weichdünsten, Pilze hinzugeben, mit Semmelbröseln und Käse überstreuen und im vorgeheizten Ofen überkrusten.



Mit diesem Rezept klopft auch in diesem Büchlein die große Revolution ans Tor, der der Nachfolger Ludwigs XV., der behäbige, gutmütige, fast schon bürgerliche Ludwig XVI. und seine Gemahlin Marie-Antoinette zum Opfer fallen sollten. Ludwig XVI. ist als Feinschmecker und Hobbykoch nicht weiter bemerkenswert. Und für seine Gemahlin, die Österreicherin Marie-Antoinette, war das Kochen ebenso ein Spiel wie die Schäferspiele in den Gärten von Schloß Marly bei Versailles. Ihre Lieblingssuppe war eine Perlhuhnsuppe mit Eierstich und Spargelpüree. Sicherlich sehnte sie sich manchmal nach einem Wiener Tafelspitz oder Backhendl, oder nach einem der Lieblingsgerichte ihrer Mutter, der Kaiserin *Maria Theresia:*

Poularde à la Maria-Theresia

1 bratfertige Poularde von 1500 g, 2 Tassen Reis, 4 Trüffelscheiben, 4 Scheiben gekochte Rinderzunge, Salz und Pfeffer nach Geschmack, Butter nach Bedarf

Die Poularde in leicht gesalzenem Wasser gar kochen, das Brustfleisch filetartig loslösen und enthäuten und beiseite stellen. Das restliche Fleisch nicht zu klein hacken. Den Reis in

Butter ansetzen, mit Geflügelbrühe auffüllen, die Hälfte des gehackten Hühnerfleisches zugeben und Reis gar kochen. Reis sockelartig anrichten, das Brustfleisch abwechselnd mit Trüffelscheiben und Zungenscheiben darauf anordnen und mit dem restlichen Fleisch umlegen. Dazu eine weiße Sauce reichen.

Wer Maria-Theresias, die zu den großen Gestalten der deutschen und europäischen Geschichte gehört, gedenkt, muß auch ihres ebenbürtigen Gegners, *Friedrichs II.* von Preußen gedenken, der zu der Zeit, da Marie-Antoinette Ludwig XVI. heiratete, schon zum Alten Fritz geworden war und im Schloß von Sanssouci seine berühmten Tafelrunden abhielt, wie sie das Umschlagbild dieses Buches zeigt. Ob er ein Feinschmecker war, bleibe dahingestellt; aber er liebte das Essen, das er nicht nur durch geistvolle Gespräche, sondern auch stark mit Pfeffer und anderen Gewürzen gewürzt haben wollte. Er beschäftigte mehr als drei Dutzend Köche und sein Maître de Cuisine, mit dem er ebenfalls nur französisch sprach, erhielt fast das Gehalt eines Ministers.

Krebse à la Friedrich dem Großen

24 große Solokrebse, 500 g Butter, 2 Stangen Lauch (Porree) in dünnen Scheiben, 3 klein geschnittene Karotten, 2 klein geschnittene Zwiebeln, grobgehackter Dill und Petersilie, 2 l fettfreie Rinderbrühe, 2 TL Kümmel, 1 Prise Cayennepfeffer, Salz nach Bedarf, 1/2 l Moselwein, Saft von 1 Zitrone

Lauch, Karotten und Zwiebeln in 250 g Butter andünsten, aber nicht Farbe annehmen lassen, Dill und Petersilie zugeben, mit Rinderbrühe und 1/4 l Wein auffüllen und mit Kümmel, Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Etwa 20 Minuten kochen lassen und inzwischen die Krebse unter kaltem, fließendem Wasser gründlich mit der Bürste abschrubben. Nacheinander in die Brühe geben und in diese die restliche Butter, noch 1 Bündel frischen Dill und den Zitronensaft geben. Jetzt darf die Brühe nicht mehr kochen.

Die Revolution frißt nicht nur ihre Kinder

Wenn sich dieses Wort mit der Hinrichtung der ›Schreckensmänner‹ Robespierre, St. Just, Marat und anderer auch bewahrheitete, so wäre es falsch anzunehmen, daß die Revolutionäre aus lauter Tugendhaftigkeit einen guten Bissen verachtet hätten. Nur hielten sie sich keine Leibköche mehr, sondern aßen in den Restaurants und Cafés – zwischen beiden war oft kaum ein Unterschied –, die etwa seit 1700 wie Pilze aus feuchtem Waldboden geschossen waren. *Honoré Gabriel Riquei, Graf von Mirabeau* (1749–1791), kurze Zeit Präsident der Nationalversammlung, in der es trotz seiner Zugehörigkeit zum Adel den dritten Stand, das Bürgertum, vertrat, versuchte noch ein großes Haus zu führen. Robespierre pflegte im früheren Restaurant Procope, das jetzt ein gewisser Zoppi führte, zu speisen. Oder er traf sich mit seinen Gesinnungsgenossen im Café ›Zur errungenen Freiheit‹, das einmal ›Herculaneum‹ hieß. Bis auf den unbestechlichen St. Just halten sich die Praktiker der Guillotine an das Wort Shakespeares: »Meinst du tugendhaft zu sein, weil du keine Torten ißt?« Ja, sie haben Anhänger, wahrscheinlich in den Restaurants, Cafés und Kneipen, deren Wirte oder Wirtinnen Rezepte mit deren Namen versehen. Es gibt eines, das auf Robespierre lautet. Auch Mirabeau suchte hin und wieder ein bestimmtes Restaurant auf und ließ sich eine Schildkrötensuppe servieren, die er über alles liebte.

Soupe Térapine à la Mirabeau

Schildkrötensuppe à la Mirabeau

1 Dose Schildkrötensuppe für 4 Personen, 4 Eigelb, 1/4 l Sahne, 1 Prise weißer Pfeffer, 1 Glas herber Sherry

Die Eigelb mit der Sahne gründlich verrühren. Inhalt der Dose langsam erhitzen und nicht zum Kochen kommen lassen. Sobald die Suppe heiß ist, vom Feuer nehmen, Eigelb und Sahne unterrühren, wieder vorsichtig erhitzen und mit Pfeffer und Sherry abschmecken.

Robespierre, der Orangen besonders schätzte, und seine Gesinnungsgenossen haben später Mirabeau nicht nur diese köstliche Suppe gründlich versalzen.
Gern hätten sie das auch bei dem ehemaligen Bischof von Autun und späteren Herzog *Charles Maurice, Herzog von Talleyrand,* diesem genialen Chamaeleon unter den großen Staatsmännern Europas getan. In der Nationalversammlung war er 1789 für die Enteignung der Kirchengüter eingetreten, ahnte aber mit sicherem Instinkt die Schreckensherrschaft voraus und ließ sich 1792 mit einer diplomatischen Mission im Ausland betrauen. Dort trat er mit den entflohenen Bourbonen in Verbindung und wurde deshalb 1794 aus Frankreich ausgewiesen. Napoleon machte ihn 1797 zum Außenminister. Bis 1814 diente er dem Korsen und wechselte dann auf die Seite des wieder errichteten Königtums über, dessen und Frankreichs Interessen er auf dem Wiener Kongreß mit großem Erfolg vertrat. Einer der bedeutendsten Köche Frankreichs, *Antonin Carème,* trat in seine Dienste. Von Talleyrand, der sicherlich auch Brillat-Savarin gekannt hat, soll das Wort stammen »Nur Dummköpfe sind keine Feinschmecker«.
Nun, dieser Staatsmann war gewiß kein Dummkopf. Auch das Genießen wollte er mit Verstand gehandhabt wissen. So hielt er vor den Diners, die er privat gab, stets eine kleine Rede, er-

wähnte dabei die zu erwartenden Gerichte und deren Herkunft und Zusammenstellung und hielt auch einen kleinen Vortrag über die dazu gereichten Weine. Viele Gerichte tragen seinen Namen. Zu seinen Lieblingsgenüssen gehörten Weinbergschnecken. Natürlich verwendete sein Leibkoch keine aus der Dose, wie wir es tun müssen, sondern ließ sie sich frisch aus Burgund, vielleicht sogar aus Autun, kommen. Das wichtigste an einem Schneckengericht ist ja die Kräuterbutter. Talleyrand liebte sie wie folgt:

Escargots à la Talleyrand

Schnecken à la Talleyrand

6 Schnecken aus der Dose pro Person, 500 g Butter, 1 Msp Cayennepfeffer, 1 TL weißer Pfeffer, je 1 Bund Petersilie, Kerbel und Rosmarin, fein gehackt, 2 fein gehackte Schalotten, 4 zerdrückte Knoblauchzehen, 1/2 l Kalbsbrühe, Saft von 1/2 Zitrone

Butter, Gewürze, Kräuter, Knoblauch in der Kalbsbrühe dick einkochen, mit Zitronensaft abschmecken und erkalten lassen. Schneckenhäuser erst mit der Kräuterbutter, dann mit der Schnecke und dann wieder mit Kräuterbutter füllen. Schneckenhäuser auf eine Schneckenpfanne setzen und im Ofen sehr heiß werden lassen, aber nicht braten.

Zu den Suppen, die Talleyrand ganz besonders schätzte, gehörte auch eine Endivien(Chicoree)suppe mit Streifen von Hühnerfleisch. Endivie liebte er auch zu Kalbsnüßchen, und zwar mit Sauerampfer zu Püree verarbeitet und mit anderen Gemüsen, die mit feinen Kräutern abgeschmeckt wurden, gereicht.
Alle solche Genüsse konnte er sich aber erst leisten, nachdem die Revolution ihre Kinder gefressen und *Napoleon Bonaparte* erst

als erster Konsul, dann als Kaiser das Staatsruder ergriffen hatte.
Von Napoleon wissen wir, daß er kein Feinschmecker war. »Wenn Sie gut essen wollen«, so pflegte er zu sagen, »dann gehen Sie zu *Cambacérès*«, der mit Barras zu den Männern des Staatsstreiches vom 18. Brumaire (9. 11. 1799) gehörte, unter Napoleon Justizminister und später Erzkanzler wurde. Cambacérès war als Gourmet berühmt. Napoleon hatte nie Zeit; wie sollte er sich da Zeit zum Essen lassen. Wie alle Großen dieser Welt mußte er sich es indessen gefallen lassen, daß man ihm auch kulinarisch huldigte. Und natürlich auch schmeichelte. Vielleicht hat das schon seine erste Frau, die ungetreue Joséphine Beauharnais, getan, die ihren Gatten in das Geheimnis des Eierkuchenbackens einzuweihen versuchte. Napoleon brachte es sogar so weit, vier Eierkuchen durch die Luft zu schleudern und mit der Pfanne wieder aufzufangen. Der fünfte Eierkuchen aber fiel zu Boden. Der Kaiser erinnerte sich daran, als er 1812 das brennende Moskau verlassen mußte. »Das ist mein fünfter Eierkuchen«, sagte er zu seinem getreuen und überraschtem Marschall Ney. Für Joséphine war Kochen aber ebenso eine Spielerei wie für ihre Vorgängerin auf Frankreichs Thron, Königin Marie-Antoinette.
Das berühmteste Gericht, mit dem man Napoleon in Verbindung bringt, ist das *Huhn à la Marengo,* das ihm sein Leibkoch *Dunand der Jüngere* — die Dunands waren Haushofmeister der Prinzen von Condé gewesen — nach der siegreichen Schlacht von Marengo in der oberitalienischen Tiefebene (1800) abends servierte. Dunand wurde später Napoleons Haushofmeister. Die Schlacht von Marengo aber, in der der junge General die Österreicher schlug, begründete den soldatischen Ruhm Napoleons, dem während der Schlacht überbracht worden war, daß ihn seine Frau Joséphine dauernd betrüge. Dunand mußte seinem Herrn später noch oft das gedämpfte Hühnchen mit Pilzen, Schalotten, Knoblauch und hartgekochten Eiern zubereiten. In diesem Fall gab er noch fein gehackte Trüffeln dazu.

Huhn ›Marengo‹

1 größeres Brathähnchen oder eine kleinere Poularde, 3 EL Olivenöl, 2 fein gehackte Knoblauchzehen, 3 geschälte und entkernte Tomaten oder 1½ EL Tomatenmark, 3 klein geschnittene Schalotten, 2 hart gekochte Eier in Vierteln, ½ Tasse schwarze entkernte Oliven, 1 Glas Weißwein, ½ Tasse Fleisch- oder Hühnerbrühe, 1 Tasse oder 125-g-Dose Champignons, blättrig geschnitten, fein gehackte Kräuter, Salz und Pfeffer

Das bratfertige Hähnchen oder die Poularde vierteln und innen mit Salz und Pfeffer ausreiben. Von allen Seiten in Öl gut anbraten, herausnehmen und warm stellen. In dem gleichen Öl den Knoblauch und die Tomaten anbräunen, Hähnchen oder Poularde wieder in die Kasserolle legen, mit Wein und Brühe auffüllen und gar schmoren. Inzwischen die Oliven zum Entsalzen in Wasser legen. Champignons in Butter anschmoren und mit den Oliven in der letzten ¼ Stunde mitschmoren. Mit Kräutern bestreut servieren.

Die Schlacht von Marengo aber sollte nicht nur für Frankreich weitgehende Folgen haben. Sie leitete jene Epoche ein, die erst mit dem Wiener Kongreß und Napoleons endgültiger Niederwerfung in der Schlacht von Belle-Alliance (1815) enden sollte. Für Frankreich war die Revolution zu Ende; für Europa, vor allem für Deutschland führte sie jenen revolutionären Prozeß ein, der das Ende des Heiligen Römischen Reiches deutscher Nation, die Tilgung vieler kleinerer und größerer souveräner Staaten und Reichsstädte von der bunten Landkarte dieses Reiches, das Entstehen großer politischer Gebilde wie Baden, Württemberg, Bayern, Sachsen und Preußen und die Beseitigung der geistlichen Fürstentümer in sich schloß. Napoleon wurde Kaiser, und seinem Willen beugte sich bis 1813 ganz Europa. 1809 heiratete er Marie-Louise, die 1791 in Wien geborene Tochter des Kaisers Franz I. von Österreich. Wenn diese sich unpäßlich fühlte, ließ sie sich eine Gerstenschleimsuppe mit Hühnerfleisch servieren.

Potage à la Marie-Louise

Gerstenschleimsuppe à la Marie-Louise

125 g Gerstenmehl — wir können es durch Haferflocken ersetzen —, Salz und Pfeffer, 1/4 l Sahne, 1 Tasse schieres Hühnerfleisch, 2 Eiweiß, 1/2 Tasse Semmelbrösel, 1 Eigelb

Das Gerstenmehl bzw. die Haferflocken einmal in 1 l Wasser aufkochen, salzen und pfeffern und die Sahne zugeben. Das Hühnerfleisch durch die Maschine drehen und im dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß und Semmelbröseln vermischen. Kleine Klöße formen, in die Suppe geben und so lange sanft kochen lassen, bis die Klöße oben schwimmen. Topf von Feuer nehmen und das Eigelb unterziehen.

Marie-Louise suchte ihren kaiserlichen Gatten durch gute Speisen zu verwöhnen und von seiner ständigen Unruhe abzulenken. Gelungen ist ihr das nicht. Aber wir verdanken ihr folgendes süperbe Rezept:

Medaillons a l'Impératrice

Rehmedaillons à la Kaiserin Marie-Louise

1 Rehrücken, 2 EL Fleischextrakt, 250 g frische und in Scheiben geschnittene Champignons, Salz und Pfeffer nach Geschmack, 1/2 Glas trockener Sherry, 4 große Artischocken oder 1 Dose Artischockenböden, 1 Dose feinste Erbsen, 6 große, gestiftelte Kartoffeln, 4 EL Öl, 125 g Butter, 4 Trüffelscheiben, 4 Scheiben Toast

Rehmedaillons: Die Filets aus dem Rehrücken herausschneiden oder schneiden lassen, in dicke Tranchen schneiden und etwas flach klopfen. Das Knochengerüst mit allem noch anhaftendem Fleisch 2 Stunden in Salzwasser, dem man etwas Lorbeer und

Wacholderbeeren zufügt, auskochen. Das Knochenfleisch ablösen, sehr fein hacken, durch die Maschine drehen, mit dem Fleischextrakt vermischen und mit 1/2 l Wasser aufkochen. Die in Scheiben geschnittenen Champignons zugeben, gar kochen und mit Sherry abschmecken

Artischocken: Falls frische Artischocken, Blätter kurz über dem Boden abschneiden, in Salzwasser etwa in 25 Minuten weich kochen, Blätter herauszupfen und Böden mit Zitronensaft beträufeln

Strohkartoffeln: Geschälte, rohe Kartoffeln stifteln, gut abtrocknen und in siedendem Öl ausbacken

Rehmedaillons: In Butter und Öl auf beiden Seiten kurz anbraten — sie müssen innen noch rosa sein —, salzen und pfeffern

Trüffeln: In der Dose erhitzen, herausnehmen und in Scheiben schneiden

Toast: Im gleichen Fett bräunen wie die Rehmedaillons.

Rehmedaillons auf einer warmen Platte, auf die Toastscheiben gelegt, anrichten und mit der aus den Fleischabfällen und Champignons hergestellten Sauce übergießen. Abwechselnd mit Artischockenböden und Strohkartoffeln umlegen. Auf jeden Artischockenboden 1 EL Erbsen häufen.

Als Marie-Louise die Ehe mit Napoleon schloß, war ein gewisser *Antonin Carême* — wir sind ihm schon einmal begegnet — 29 Jahre alt. Er war weder General noch Diplomat, und so haben wir von ihm in der Schule auch so gut wie nichts gehört. Und doch gehört er zu den Großen dieser Welt, auch wenn er nur der Sohn eines Pariser Kneipenwirts war, der 25 Kinder sein eigen zählte. Mit 12 Jahren schickte ihn sein Vater in die Welt hinaus mit den Worten: »Geh, mein Junge, sieh, wie du in der Welt fortkommst; es gibt genug Wege dazu für einen hellen Kopf, wie du ihn hast. Verlaß uns, wir verkommen im Elend, für dich wird sich schon irgendwo eine Tür öffnen.« Carême erinnerte sich dieser Worte noch genau bis zu seinem Tode im Jahre 1833. Sie begleiteten ihn bei seiner ersten Stellung bei

einem ärmlichen Gastwirt, den er mit 16 Jahren verließ, und in seinen hochbezahlten Stellungen beim Herzog von Talleyrand, dem Prinzen von Wales und späteren König IV. von England, bei Zar Alexander I. von Rußland, beim Prinzen von Württemberg, beim russischen Grafen Bagration und beim Baron von Rothschild.
Carême verließ sich nicht nur auf seine unübertreffliche Zunge und Gaumen, er war nicht nur ein geborener Kochkünstler, sondern von einem unendlichen Wissensdrang besessen. Wenn er in Paris war, wohin es ihn immer wieder zog, dann saß er jeden Abend in der kaiserlichen bzw. königlichen Bibliothek oder Kupferstichkabinett und stellte gastronomische und kulinarische Forschungen an. Wie es der Mode der Zeit entsprach, studierte er vor allem die altrömische Küche. Das Produkt dieser Studien war das Werk ›Histoire de la Table Romaine‹. Carême schrieb dann noch den ›Maître-d'hôtel-français‹ und den ›Pâtissier pittoresque‹. Das letzte Werk war für ihn typisch. Denn Carême war der Schöpfer jener heute uns kitschig erscheinenden, prunkvollen Tischdekorationen aus Zuckerguß und Marzipan und doch gleichzeitig der Reformator der bisherigen Küche, die er von den letzten mittelalterlichen Schlacken beseitigte. Er erhob das Kochen nicht nur zur Kunst, sondern auch zur Wissenschaft und leitete damit eine gastronomische und kulinarische Epoche ein, die mit den Namen *Brillat-Savarin, Grimod de la Reynière, C. F. von Rumohr* (›Geist der Kochkunst‹), und schließlich *Auguste Escoffier* verbunden sind.

Früchtebecher à la Carême

2 Tassen geschältes und gewürfeltes frisches Obst, 1 Glas Maraschinolikör, Cherry-Brandy oder Kirschwasser, je 1 Tasse Vanilleeis pro Person, 2 Tassen mit echter Vanille gesüßte Schlagsahne (Crème Chantilly), Himbeersauce, Zuckerfäden und kandierte Kirschen

Früchte auf kleine Kristallschalen verteilen und mit Likör oder Kirschwasser parfümieren. Vanilleeis darüber streichen und dieses mit Schlagsahne überziehen. Himberrsauce darüber geben, Zuckerfäden in Form eines Helms darüberziehen und klein geschnittene kandierte Kirschen darüber streuen.
Für die Himbeersauce erhitzt man Himbeermarmelade mit etwas Wasser und läßt sie wieder erkalten.

Gern hätte *Jean Jacques Cambacérês,* den wir bereits flüchtig kennenlernten und den Napoleon sogar noch zum Herzog von Parma erhob, Carême in seine Dienste genommen. Napoleon hätte auch nichts dagegen gehabt; denn er bediente sich gern der Feinschmeckerzunge seines Staatskanzlers bei wichtigen diplomatischen Verhandlungen.

Truite à la Cambacérès

Forella à la Cambacérès

4 Forellen, etwas Butter zum Braten, 2 EL Olivenöl, 2 Tassen Champignonköpfe (Dose), 1 Tasse gefüllte, grüne Oliven, Weinsauce, Salz, Pfeffer

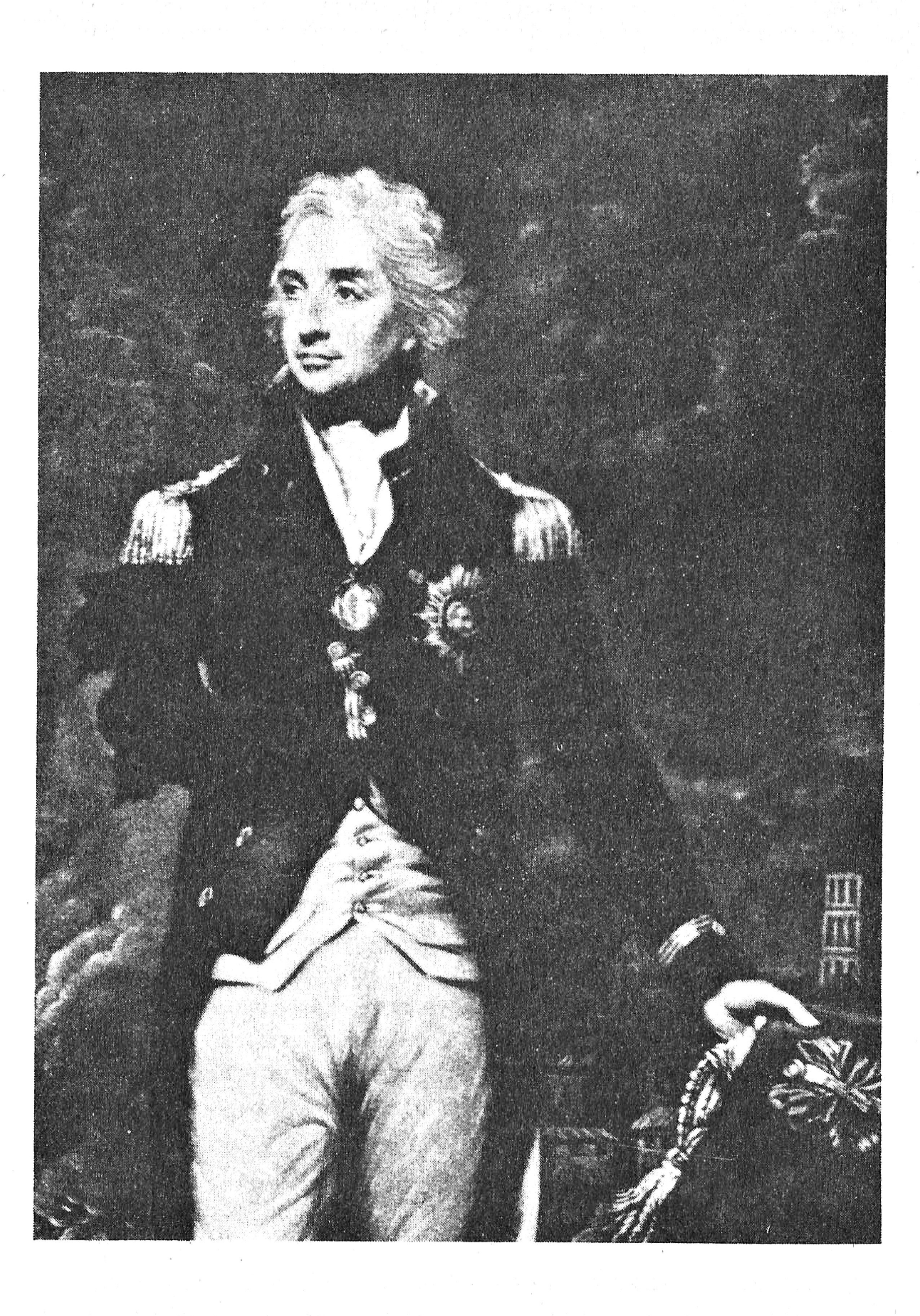
Die Forellen kurz in Butter anbräunen, salzen und pfeffern, dann in mit Öl bestrichenes Pergamentpapier oder Alufolie zusammen mit den Champignons und Oliven verpacken und noch 1/2 Stunde im nicht zu heißen Ofen backen. Weißweinsauce (siehe S. 92).

Aber es gab ja nicht nur Franzosen, die es zu verehren galt. Auch die Gegner Napoleons verdienten eine kulinarische Würdigung. Wenn einer sie, jedenfalls vom englischen Standpunkt, aus verdiente, so war es der siegreiche Seeheld der Schlachten von Abukir (1798), die dem ägyptischen Feldzug Bonapartes ein Ende setzte, und von Trafalgar (1805), in der er seinen Sieg mit dem Tod bezahlte und England vor der Invasion rettete: *Horatio Viscount Nelson.*

Hammelrücken à la Nelson

1 Hammelrücken, 1 Tasse Zwiebelmus (siehe S. 46), Scheiben von gekochtem Schinken nach Bedarf, Käseauflauf und Trüffeln nach Bedarf, Salz und Pfeffer, etwas Thymian, Butter zum Anschmoren, Fleischbrühe

Den Hammelrücken in Butter anschmoren und Farbe annehmen lassen. Fleisch mit einem scharfen Messer ablösen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Scheiben mit Zwiebelmus überziehen und wieder auf dem Rücken anordnen. Zwischen jede Scheibe eine Scheibe Schinken legen. Den Rücken mit Käseauflauf, unter den man Trüffeln mischt, überstreichen, in Pergamentpapier oder Alufolie wickeln und 20 Minuten in den nicht zu heißen Ofen schieben. Den Bratfond einkochen und als Sauce reichen. Rücken aus dem Pergamentpapier oder der Alufolie nehmen und auf einer warmen Platte anrichten.
Wer Nelson sagt, muß auch *Lady Hamilton* sagen. Beide gehören zu den klassischen Liebespaaren der Weltgeschichte, auch wenn die Liebe zwischen dem Viscount und der als Emma Lyon in kleinen Verhältnissen geborenen Abenteuerin und politischen Intrigantin nur sieben Jahre dauerte. Künstlerisch begabt und von großer Schönheit hatte sie starken Einfluß auf Nelson, war Vertraute der Königin Karoline von Neapel und rechtmäßige Gattin des englischen Gesandten am Hof von Neapel. Arm und verlassen ist sie 1815 gestorben.



Horatio Viscount Nelson

Seezunge à la Lady Hamilton

4 Seezungen von je 250—300 g, 1 l frische Sahne, fein gesiebtes Mehl, 125 g Schweineschmalz, fein gehackte Petersilie und Zitronenviertel

Die bratfertigen Seezungen 1 Stunde in die Sahne legen, abtropfen lassen und abtrocknen. Salzen und Pfeffern, in Mehl wälzen und in Schweinefett goldgelb braten. Dazu eine Mayonnaise reichen, die man mit hartgekochten Eiern, Kräutern, süßem Senf und etwas Zucker verrührt hat.
Will man die Seezungen in schwimmendem Fett ausbacken, so braucht man 500 g Schweineschmalz.

Auch ein anderer Engländer, *Arthur Wellesley, Herzog von Wellington,* bekam seine kulinarische Ehrung, wahrscheinlich kurz nach der Schlacht von Waterloo (1815), wie die Briten die Schlacht von Belle-Alliance nennen. Freilich, ohne Marschall Blücher hätte er sie nicht gewonnen, und die Weltgeschichte sähe vielleicht anders aus.

Filet Wellington

Zum Filetbraten: 1000 g Rinderfilet, 100 g Kalbsleber, 100 g Champignons, 50 g fetter Speck, Salz, Pfeffer, 1 EL gehacktes Suppengrün, 1/2 Zwiebel, 1 Tasse saure Sahne, 1 Tasse Würfelbrühe, Bratfett, Duxellesmasse (Paste von kleingehackten Pilzen, fertig im Handel erhältlich), — 2 Pakete tiefgefrorener Blätterteig, 2 Eigelb

Das Filet salzen und pfeffern, dann vorsichtig der Länge nach ein-(aber nicht durch-)schneiden. Die in feine Scheibchen geschnittene Leber und die Champignons in diese Tasche füllen, Filet zusammenklappen und vorsichtig mit der Spicknadel und langen, nicht zu schmalen Speckstreifen zusammennähen. In heißer Butter anbraten. Die geriebene Zwiebel und das fein zer-

kleinerte Suppengrün dazugeben. Mit der Würfelbrühe aufgießen und in der vorgeheizten Röhre bei ca. 220 Grad 30 Minuten lang braten. Während des Bratens öfters mit saurer Sahne begießen. Danach abkühlen lassen. Mit der Duxellesmasse bestreichen und in den aufgetauten und aufgerollten Blätterteig geben. Mit Eigelb bestreichen und nun nochmals 25 Minuten im heißen Ofen backen. Madeirasauce dazu reichen.

Und der Marschall Vorwärts, *Fürst Blücher von der Walstatt?* Auch er bekam seine kulinarische Ehrung.

Eier à la Marschall Blücher

4 weichgekochte und geschälte Eier nach Bedarf, 1 große Schmorgurke, Butter zum Dünsten, 2 gewässerte Anchovisfilets, 2 Ölsardinen, Tomatensauce

Gurken schälen, in 3 cm dicke Scheiben schneiden, Kerne entfernen, mit kochendem Wasser übergießen und in Butter weich dünsten. Anchovisfilets und Sardinen (Gräte entfernen) durch ein Sieb streichen. Gurken mit dem Schaumlöffel aus der Kasserolle heben und gut abtropfen lassen. Auf einer warmen Platte anordnen, auf jede Gurkenscheibe etwas Anchovis-Sardinenmasse streichen und mit einem Ei krönen. — Dazu Tomatensauce reichen.

Kleines russisches Intermezzo

Alles in den letzten Kapiteln Gesagte könnte die Vorstellung erwecken, als ob man seit Katharina von Medici bis zum Sturz Napoleons nur in Frankreich, was das Kulinarische anbetrifft, leben konnte. Diese Vorstellung ist auch nicht ganz falsch. Denn im Ausland ahmte man die französische Küche, um an das Wort des Alten Fritz zu erinnern, vielfach ebenso nach mindestens wie die französische Mode. Man tat das auch in Rußland, seitdem *Peter der Große* (1672—1725) dem Zarenreich die Fenster nach Westen geöffnet und 1703 Petersburg, das heutige Leningrad, gegründet hatte. Aber schon vor ihm hatten die großen russischen Adels- und Kaufmannsfamilien französische Köche in ihrem Dienst. Zu diesen Familien gehörten auch die *Dolgorukis,* die ihre Abstammung bis auf die schwedischen Waräger, also bis 800 n. Chr., zurückführten und die den russischen Thron bis 1598 behaupteten, und die *Demidows,* die zu den ältesten Moskauer Kaufmannsfamilien gehörten. Weder bei den Dolgorukis noch bei den Demidows ist genau zu ergründen, welchem Sproß der Familie jeweils das hier aufgeführte Rezept zuzuschreiben ist.
Lassen wir aber zuerst dem Mann den Vortritt, der das Werk seines Ahnen, Iwans des Schrecklichen, vollendete und den Absolutismus in Rußland endgültig etablierte, wie das bereits Ludwig XIV. in Frankreich getan hatte: Peter Alexejewitsch dem Großen.



Zar Peter der Große

Truthahn à la Peter dem Großen

1 Babyputer, 250 g Schweineschmalz, 1 Zwiebel in Scheiben, 1/2 gut entkernte frische Paprikaschote, 1 Stange Lauch (Porree) in Scheiben, 3 klein gehackte Knoblauchzehen, 1 Tasse fein gehackte, geschälte Mandeln, 1 TL Zimtpulver, 1/2 Tasse Schokoladenpulver, 1/4 l Cognac

Den bratfertigen Puter etwa 2 Stunden in 1/2 l leicht gesalzenem Wasser kochen. Das Fleisch ablösen und bis auf das Fleisch der Brust und der Keulen, das in mundfertige Stücke geschnitten wird, klein hacken. Schweineschmalz erhitzen und die Zwiebel, Paprikaschote, Lauch, Knoblauch und das kleingehackte Fleisch hinzugeben. Etwa 10 Minuten sanft kochen lassen. Brust- und Keulenfleisch hinzugeben und Farbe annehmen lassen. Mandeln, Zimt und Schokolade zugeben und mit Cognac abschmekken.

Peter der Große konnte seine Politik der inneren Reformen und der Öffnung nach dem Westen, die Schweden seine Großmachtstellung kostete, nur gegen den Widerstand des hohen Adels durchsetzen. Zur Fronde gehörten auch die Fürsten *Dolgoruki,* die dann später hohe Staatsämter bekleideten.

Geflügelsuppe à la Dolgoruki

1 fleischiges, kochfertiges Suppenhuhn, Salz und Pfeffer, 250 g magerer, gekochter Schinken, 2 Tassen Zwiebelmus (siehe S. 46), 4 Eigelb

Das Huhn in Salzwasser, dem etwas Pfeffer hinzugefügt wird, zu einer Brühe auskochen, erkalten lassen und das Fett abschöpfen. Schinken klein hacken und mit Zwiebelmus vermischen. Schinken und Zwiebelmus in die Brühe geben, diese noch einmal erhitzen, vom Feuer nehmen und die Eigelb unterziehen.

Gut mit den Zaren hatten sich von vornherein die *Demidows* gestellt. Nach ihnen trägt eine *Geflügelbrühe mit echtem Sago* (Tapioka) ihren Namen.
Einem Geschlecht der Kaufleute und Industriellen entstammten auch die Stroganoffs, die große Salzbergwerke an der Kaspischen See und Eisenwerke im Ural besaßen. Stroganoffs nahmen an der Eroberung Sibiriens durch den Kosakenhetman Jermak (gest. 1584) in der Regierungszeit Iwans des Schrecklichen teil. In Sibirien machten sie später größere Goldfunde, was ihnen unter Peter dem Großen ihre Privilegien kostete. Das berühmte *Boeuf Stroganoff*, das noch heute auf vielen Speisekarten einen bevorzugten Platz einnimmt, stammt von einem Nachfahren der Pioniere in Sibirien, Graf Grigorij Alexandrowitsch Stroganoff, der von 1816–1821 russischer Gesandter in Rom war. Dieser Graf Stroganoff war tatsächlich ein Hobbykoch und erfand neben dem leckeren ›Boeuf‹ aus gebratenen Filetspitzen, Pilzen und Sahne auch die nach ihm benannte Pastete.

Boeuf Stroganoff

500 g Rinderfilet, in 2 cm dicke Streifen geschnitten, 60 g Butter, Salz und Pfeffer, 2 gewürfelte, geschälte Tomaten, 1 große gehackte Zwiebel, 1/8 l saure Sahne, etwas Zitronensaft und Senf, 1 kleine Dose Champignons, blättrig geschnitten, 1 gewürfelte Gewürzgurke

Filetstreifen von allen Seiten in Butter gut anbräunen, salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen. Im gleichen Fett die Tomaten und Zwiebel gut durchschmoren, mit der sauren Sahne verrühren und mit Zitronensaft und Senf abschmecken. Champignons kurz in etwas Butter andünsten und zusammen mit den Gurkenwürfeln in die Sauce geben. Gut durchziehen lassen, Filetstreifen wieder in die Sauce geben, gut erhitzen und möglichst sofort servieren.

Pastete à la Stroganoff

2 EL Butter, 1 TL Sardellenpaste, 1 Tasse kurz vorgekochte und in Scheiben geschnittene Pilze, am besten Steinpilze, 3 paar gekochte, kleine Brühwürste, 4 ganze Eier, je 1 Prise Nelkenpfeffer (Macis), Pfeffer und Salz, 1 TL Senf, Mürbeteig von 500 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 1 TL Salz, 100 g Butter, Milch und Salz, Rahmsauce von 1 Tasse Rahm, 1 EL Butter, 1 EL Mehl, Salz und Pfeffer, 1 Eigelb, etwas Sherry

Zuerst den Mürbeteig herstellen und eine Auflaufform damit auskleiden. Butter und Sardellenpastete vermischen und den Mürbeteig damit bestreichen. Teig mit den Pilzscheiben bedekken und die Würstchen wie Speichen eines Rades darauf betten. In die Lücken zwischen den Würstchen je 1 Ei schlagen. Mit Nelkenpfeffer, Pfeffer und Salz würzen. Rahmsauce darüber gießen, einziehen lassen und die Auflaufform mit dem restlichen Mürbeteig schließen. Löcher in den Teig schneiden, damit der Dampf abziehen kann. Teig mit Eigelb bestreichen und Auflaufform im mittelheißen Ofen überbacken, bis sich der Teig bräunlich färbt. Durch die Löcher etwas Sherry gießen und noch 10 Minuten im Ofen backen.

Noch ein anderes Mitglied eines russischen Grafengeschlechts sollte sich als Feinschmecker erweisen. Es war Generalleutnant *Paul Graf Schuwaloff*, der den Zaren seit 1885 in Berlin vertrat und Bismarck freundschaftlich verbunden war. Er hatte eine glänzende Karriere hinter sich, hatte sich im Krimkrieg ausgezeichnet und besaß den Rang eines Generalleutnants. Mit ihm handelte Bismarck den berühmten ›Rückversicherungsvertrag‹ zwischen dem Deutschen Reich und Rußland aus.

Suppe à la Schuwaloff

1 fleischiges, gekochtes Suppenhuhn, 1 gedünsteter Hasen- oder Rehrücken, 1 Tasse Sahne, 1/2 Tasse geschälte gemahlene Mandeln, 1 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer, 1 Prise Safran, Eierstich und Spargelspitzen

Das gargekochte Huhn- und Wildfleisch durch die Maschine drehen und wieder in die entfettete Brühe geben. Mit der doppelten Menge Brühe auffüllen, salzen, pfeffern und Safran zugeben. Mit Sahne andicken und Eierstich wie Spargelspitzen zugeben.

Ungefähr gleichen Alters wie Graf Schuwaloff war Fürst *Nikolai Alexejewitsch Orloff*, dessen Vorfahr zu den Günstlingen der Zarin Katharina II. gehörte und als solcher an der Verschwörung gegen Zar Peter III. beteiligt war. Kaiser Joseph II., der Sohn Maria Theresias, hatte ihn sogar zum Reichsfürsten ernannt. Die Orloffs waren sagenhaft reich, wovon noch der Diamant zeugt, der seit 1772 das Zepter der Zaren schmückte und der heute zum Staatsschatz der UdSSR gehört.
Fürst Nikolai Alexejewitsch Orloff (1820—1885) war einige Zeit lang russischer Botschafter in Paris. Sein Leibkoch Bouzou komponierte für ihn folgendes Gericht:

Timbale de Volaille à la Prince Orloff

1 Poularde, gekocht, 500 g Räucherzunge, 200 g in Milch aufgekochter, leicht gesalzener feiner Grieß, kleine, mit Sahne leicht angefeuchtete Eierkuchen (Crèpes)

Eine Pastetenform mit Eierkuchenteig auskleiden. In der Form das durch die Maschine gedrehte Fleisch der Poularde und Räucherzunge schichtweise mit dem Grieß anordnen. Zwischen jede Schicht einen kleinen Eierkuchen legen. Pastetenform schließen und im Wasserbad oder im Ofen etwa 1/2 Stunde kochen.

Auch der *Woronzoffs* wäre hier zu gedenken, eines gleichfalls alten russischen Adelsgeschlechts mit Fürstentitel, von denen ein Mitglied zur Hauptfigur eines früher viel gelesenen Unterhaltungsromans gemacht wurde. Ihren Namen trägt eine gebundene *Suppe* mit kleinen Raviolis, die mit Gans- und Truthahnleber gefüllt wurden und in der Fäden von Möhren und Sellerie schwammen. Welcher Woronzoff mit dieser Suppe — einer Fleischbrühe — geehrt werden sollte, ist unbekannt.
Alle russischen Fürsten und Grafen aber übertraf als Feinschmecker *Fürst Peter Iwanowitsch Bagration* (1765—1812). Sein Name deutet nicht auf französische, sondern georgische Abstammung hin. Bagration hatte sich in mehreren Feldzügen ausgezeichnet und fiel 1812 in der blutigen Schlacht von Borodino, die Tolstoi in ›Krieg und Frieden‹ so anschaulich und dramatisch geschildert hat. Fürst Bagration wußte, wenn er nicht im Felde stand, das Leben zu genießen. Er hatte auch die Mittel dazu, und so konnte er es sich leisten, den begehrten *Antonin Carême* (siehe S. 55) als Küchenchef zu gewinnen. Carême war indessen nur kurze Zeit im Dienst des Fürsten, der ihn an Zar Alexander I. abtrat.

Canapé à la Bagration

4 geröstete Weißbrotscheiben, mit Butter bestrichen, darauf Salatblätter und darüber wieder Scheiben von Hummerschwänzen, mit Anchovisfilets gefüllte Oliven, klein gewürfelte Rote Beete und Mayonnaise.



Aber nicht nur in Rußland gab es unermeßlich reiche adlige Geschlechter, sondern auch in *Ungarn.* Diesen Feudalherren kam 1848 Rußland zu Hilfe, als sich das ungarische Volk unter Kossuth gegen deren Herrschaft erhob. Zu den Großen des Landes gehörten auch die *Fürsten Esterhazy,* die über 21 Schlösser, 50 Marktflecken und 400 Dörfer verfügten. Fürst Nikolaus Joseph Esterhazy (1714—1750), der die österreichische Mar-

schallswürde besaß und bei Kolin gegen Friedrich den Großen gekämpft hatte, war der Erbauer des prunkvollen Schlosses Esterhazy in der Nähe des Neusiedler Sees. Er hielt sich keinen Geringeren als Joseph Haydn als Kapellmeister. Sein Enkel, Fürst Nikolaus, hatte die Liebe zur Musik geerbt. Dazu kam noch eine andere Leidenschaft: die Jagd. Die Herbstjagden bei den Esterhazys waren bei allen Großen in der Welt berühmt. An ihnen hat auch die Gemahlin des österreichischen Kaisers, Sissy, teilgenommen. Wohl aus Treue zu den Habsburgern hatte der Vater von Fürst Nikolaus Esterhazy die ungarische Königskrone abgelehnt, die ihm 1809 Napoleon angeboten hatte. Das bekannteste Gericht, das den Namen der Esterhazys trägt, ist der mit Paprika gewürzte und mit Sahne gebundene *Esterhazy-Rostbraten,* zu dem Szegediner Eiergraupen (Tarhanya) oder Nockerl gehören. Die besondere Vorliebe Fürst Nikolaus Esterhazys gehörte Wildgerichten.

Auerhahnsuppe à la Esterhazy

1 Auerhahn – wir können ihn durch zwei Wildenten ersetzen –, 2 geschälte und gewürfelte Tomaten, 2 Bündchen frische Kräuter im Leinenbeutel, 1 fein geschnittene Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Basilikum nach Geschmack, 500 g Maronen, 200 g geschälte und klein gehackte Mandeln, 200 g Butter, 1 Glas Weinbrand

Den kochfertigen Auerhahn mit den Tomaten, frischen Kräutern, Knoblauch und Gewürzen weich kochen. Die Kräuterbündel nach 1/2 Stunde herausnehmen. Das Brustfleisch des Auerhahns ablösen und beiseite stellen. Brühe durchseihen. Maronen an einer Seite einkerben, in den heißen Ofen legen, bis die Schalen abspringen. Weiße Innenhaut abziehen. Maronen 1 Stunde in der Auerhahnbrühe kochen lassen und dann pürieren. Das restliche Auerhahnfleisch ablösen und gleichfalls pürieren. Dieses Fleisch zusammen mit den Maronen mit Brühe auffüllen. Erhitzen, Butter und Mandeln zugeben und mit Weinbrand abschmecken.

Aber wer erwischt schon einen Auerhahn, es sei denn, er werde von einem Fürsten Esterhazy zur Auer- oder Birkhahnjagd eingeladen. Roastbeef aber gibt es täglich bei jedem Metzger. So ist die Zubereitung des ›Esterhazy-Rostbratens‹, der ja auf vielen Speisekarten erscheint, keine Schwierigkeit.

Esterhazy-Rostbraten

1000 g Roastbeef ohne Knochen, 1 Karotte, 1 Petersilienwurzel, 1/2 Sellerieknolle, 1 große Zwiebel, alles in Scheiben geschnitten, 200 dl (1 3/4 Tassen) frische oder saure Sahne, 100 g Schweineschmalz, 1 EL Mehl, Saft von 1/2 Zitrone, Salz, Pfeffer und Paprika nach Geschmack

Das bratfertige Fleisch salzen und pfeffern und in Schmalz von allen Seiten gut anbraten, mit Wasser oder Fleischbrühe knapp auffüllen und zugedeckt schmoren, bis die Flüssigkeit nicht ganz eingekocht ist. Gemüse zugeben und weichschmoren. Wenn nötig, noch etwas Wasser oder Fleischbrühe zugeben. Mehl in Wasser anrühren und damit etwas andicken. Mit Sahne auffüllen und noch etwas schmoren lassen. Paprika zugeben, Gemüse herausnehmen, durch ein Sieb streichen und warm halten. Fleisch in Scheiben schneiden, Gemüse und Sauce darüber streichen.

Siegen ist gut, zu Tisch gehen besser

Das Wort stammt von Theodor Fontane, und er läßt es den alten Dubslav von Stechlin in dem gleichnamigen Roman sprechen. Zu keiner Zeit haben die Völker Europas mehr nach diesem Wort gelebt als in den Jahren und Jahrzehnten nach der endgültigen Besiegung Napoleons in der Schlacht von Belle-Alliance. Sieht man von dem Befreiungskampf der Griechen gegen die türkische Herrschaft (1821) ab, erfreuten sich die Völker Europas bis zum Krimkrieg (1853), der einer der dümmsten und nutzlosesten Kriege der Weltgeschichte war, eines Jahrzehnte langen äußeren Friedens. Sie hatten ihn nach einer kriegerischen Epoche, die vom Interventionskrieg gegen das revolutionäre Frankreich (1792) bis zum endgültigen Sturz Napoleons reichte, bitter nötig. 23 Jahre lang hatten in Europa die Waffen, von kleinen Pausen abgesehen, nicht geruht. Es gab außer England und den nordischen Ländern kein Land, in dem nicht französische Soldaten aufmarschiert waren. Jetzt gaben sich auch die Franzosen der Ruhe und weniger kriegerischen Vergnügungen hin, so auch dem Essen, für das der große Brillat-Savarin in seiner ›Physiologie des Geschmacks‹ 10 Jahre nach Napoleons Ende das Wort prägte: »Die Entdeckung eines neuen Gerichts ist für das Glück der Menschheit von größerem Nutzen als die Entdeckung eines neuen Gestirns.«
Anthelme Brillat-Savarin, geboren am 1. April 1755 in der kleinen Stadt Belley im französischen Jura und gestorben am 2. Februar 1826 in Paris, war kein gelernter Koch wie Antonin Carême, sondern von Hause aus Jurist. Wer in seiner ›Physiologie des Geschmacks‹ blättert, wird darin nur wenige Rezepte finden. In Wirklichkeit ist es eine Philosophie des Geschmacks. Und Brillat-Savarin war kein Gastronom, sondern Gastrosoph. Immerhin ist, was er vorträgt, keine bloße Theorie. Er wußte durchaus den Kochlöffel zu schwingen. Das erkannte auch die schöne *Madame de Récamier,* in deren Salon er verkehrte und

die ihn den »Tambourmajor des Kassationshofs« – Brillat-Savarin war überdurchschnittlich groß – nannte. Eines seiner Lieblingsgerichte war die Käsefondue. Wir bringen das Originalrezept.

Käsefondue à la Brillant-Savarin

Man wiege die Eier, die man nach der Anzahl der Gäste zur Fondue verwenden will. Alsdann nimmt man ein Stück guten Schweizer Käse, das ein Drittel, und ein Stück Butter, das ein Sechstel vom Gewicht der Eier hat. Die Eier werden in eine Kasserolle geschlagen und tüchtig umgerührt und dann die Butter und der geschabte oder in kleine Stücke geschnittene Käse zugesetzt. Nun setzt man die Kasserolle auf ein lebhaftes Feuer und rühre die Mischung mit einem Spachtel um, bis sie hinlänglich dickflüssig und weich ist. Je nachdem der Käse mehr oder weniger akt war, setze man ein wenig oder gar kein Salz zu, tue aber eine gehörige Menge Pfeffer daran, denn dieser bildet eine der charakteristischen Eigenschaften dieses antiken Gerichts. Dann serviert man die Fondue auf einer leicht erwärmten Schüssel, läßt den besten Wein aufsetzen, von dem gehörig getrunken werden muß; und man wird Wunder erleben.

Brillat-Savarin hatte, obwohl er 1789 der Nationalversammlung angehört hatte, 1793 Frankreich verlassen, kehrte aber bereits 1796 wieder zurück. In seinem Herzen war er ein Anhänger des Königtums und damit der Bourbonen geblieben, von denen der dicke König Ludwig XVIII. jetzt den Thron einnahm. In Erinnerung an den Sturz Napoleons komponierte Brillat-Savarin den ›Fasan à la Belle-Alliance‹, ein höchst aufwendiges Gericht, dessen Zubereitung wir gedrängt wiedergeben.

Fasan à la Belle-Alliance
(2 Personen)

1 gut abgehangener, gerupfter und gespickter Fasan, Salz und Pfeffer, 2 Wachteln, etwas kurz gedämpftes Rindermark, etwas geschabter, durchwachsener Speck, fein gehackte Küchenkräuter, ein paar fein gehackte Trüffeln, 2 klein gehackte Sardellenfilets, Butter nach Bedarf, 1 Weißbrot, der Länge etwa 2 cm dick so aufgeschnitten, daß es etwas länger ist als der Fasan

Die Wachteln ausnehmen, Eingeweide und Leber beiseite legen und entbeinen. Wachtelfleisch klein hacken, mit dem Rindermark, dem Speck, Salz und Pfeffer, den Kräutern und dem größeren Teil der Trüffeln vermischen und den Fasan damit füllen. Eingeweide und Leber der Wachtel klein hacken und mit dem Rest der Trüffeln, den Sardellenfilets und etwas Speck vermischen und im Mörser mit Butter verrühren. Diese Farce auf die Brotscheibe streichen. Fasan anbraten und nach dem Anbraten in der Pfanne auf die Brotscheibe legen und wiederholt begießen. Fasan mit geschälten und angebratenen Orangen auf einer warmen Platte zusammen mit der Brotscheibe anrichten.
Brillat-Savarin schrieb dazu: »Dieses über alles schmackhafte Gericht muß vorzugsweise mit Weinen aus Hochburgund angefeuchtet werden. Diese wichtige Wahrheit habe ich aus einer Reihe von Beobachtungen herausgeschält, die mehr Wahrheit gekostet haben als die Anfertigung einer Logarithmentafel. Ein auf solcher Weise bereiteter Fasan wäre würdig Engeln vorgesetzt zu werden, wenn diese noch wie zu Zeiten Loths auf Erden wandelten.«

Man sieht, der Verfasser der »Physiologie des Geschmacks« hatte Humor. Dies bestätigte ihm auch *Honoré de Balzac,* der viele Jahre später schrieb: »Was aber das Werk Brillat-Savarins ganz besonders auszeichnet, das ist die Komik in Gestalt des Humors, das spezielle Kennzeichen der französischen Literatur

jener großen Epoche, die von der Ankunft Katharinas von Medici in Frankreich ihren Anfang nahm. Daher gefällt es auch bei der zweiten Lektüre noch mehr als bei der ersten.«
Auch der sehr viel jüngere Balzac, der größte Romancier Frankreichs, der über 50 Romane veröffentlichte, besaß bei aller Kläglichkeit der äußeren Lebensumstände diesen Humor. Häufig mußte er sich mit trockenem Brot begnügen. Dann zeichnete er gewagte kulinarische Träume auf einen Tisch. Folgendes Rezept aber hatte er realisieren können.

Aal à la Balzac

1 Aal von etwa 1500 g, 500 g geschälte und entkernte Tomaten, 1 klein geschnittene Schalotte, 3 klein geschnittene Knoblauchzehen, 1 Tasse Mehl, knapp 1 Tasse Olivenöl, 1/4 l Bordeauxwein, 1 große Tasse Fleischbrühe, Saft von 1/2 Zitrone

Den abgezogenen, gesalzenen und leicht gepfefferten Aal in 5 cm lange Stücke schneiden und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Aal in Mehl wenden und in siedendem Öl etwa 10 Minuten rösten. Tomaten, Schalotte und Knoblauchzehen zugeben, schmoren lassen und mit Wein und Fleischbrühe auffüllen. Das Ganze noch 20 Minuten auf kleinster Flamme dünsten lassen. Aalstücke herausnehmen und warm halten. Brühe auf etwa die Hälfte einkochen lassen und mit Zitronensaft abschmecken. Aalstücke mit der Sauce übergießen, anrichten.

Der beim Erscheinen der »Physiologie des Geschmacks« 75jährige Brillat-Savarin und der im gleichen Jahr erst 26jährige Honoré de Balzac sind sich nie begegnet. Bei dem großen Altersunterschied ist das nicht verwunderlich; auch stand Balzac nicht der Salon der Madame de Récamier offen, in dem damals die bedeutendsten Literaten und Dichter Frankreichs verkehrten. Verwunderlich aber ist, daß sich Brillat-Savarin und der nur um

drei Jahre jüngere *Grimod de la Reynière* nie gesehen haben. Grimod de la Reynière, aus reicher Familie stammend und selber sehr vermögend, hatte sich allerdings nach Napoleons Sturz, ohne Bonapartist zu sein, auf sein Schloß Villers-sur-l'Orge bei Lonjumeau zurückgezogen, wo er 1838, bis zum 80. Jahr trotz allen Schlemmens und Kaffeetrinkens, bei voller Gesundheit, starb. Man nannte ihn »den größten Gourmand unter den Gelehrten und den Gelehrtesten unter den Gourmands«. Genau so gut könnte man ihn als den Exzentriker unter den Feinschmeckern bezeichnen. Seine sogenannten »philosophischen Sitzungen«, die um 12 Uhr begannen und bis in den späten Nachmittag dauerten, wurden mit der Vertilgung ungeheurer Mengen von Kaffee verbracht. Wenigstens 18 Tassen Kaffee mußte jeder Teilnehmer getrunken haben. Wer die meisten Tassen leerte, wurde Präsident der Sitzung, die mit der Vertilgung eines ungeheuren Rinderbratens endete. Eigentlich hätte es ein Schweinebraten sein müssen; denn Grimod, der bei aller Exzentrität eine gute und für seine Freunde stets freigebige Seele war, schätzte Schweinefleisch, aber auch die edlen Borstentiere sehr hoch. Wenn er auf seinen Spaziergängen an einer Schweineherde vorüberkam, zog er tief den Hut, und ein Schweinchen hatte er so gut abgerichtet, daß es ihn wie ein Hund begleitete und bei großen Diners einen Ehrenplatz auf einem mit Seide bezogenem Fauteuil einnahm. Grimod de la Reynière war der viel gelesene Verfasser des ›Almanach des Gourmands‹ und vieler gastronomischer Artikel, die in verschiedenen Zeitschriften erschienen. Er war Theoretiker und Praktiker zugleich, steckte voller kulinarischer Anregungen, blieb aber in Deutschland bis heute außer in Fachkreisen so gut wie unbekannt.

Potage à la Grimod-de-la Reynière

Gemüsesuppe à la Grimod de la Reynière

Je 2 weiße Rüben und Lauchstengel (Porreestengel), 1 Sellerieknolle, 1 kleiner Kopf Wirsingkohl, Butter nach Bedarf, Salz und Pfeffer, 3 gebratene Enten- oder Puterlebern, 250 g Makkaroni, geriebener Parmesankäse, 1 l Fleischbrühe

Gemüse klein schneiden, in Butter andünsten und in Fleischbrühe weich kochen. Enten- bzw. Puterlebern in Butter braten und sehr fein hacken. Makkaroni garkochen. In einen großen Suppentopf abwechselnd eine Schicht Makkaroni, Gemüse, Entenleber und jedesmal dazwischen Käse schichten und zum Schluß mit der abgeseihten Fleischbrühe übergießen.

Grimod de la Reynière schreibt diese Suppe in seinem ›Almanach des Gourmands‹ einem gewissen Camerani, der Schauspieler an der Comédie Italienne war und den er einen gewiegten Feinschmecker nennt, zu. Die Suppe selbst bezeichnete er als »non plus ultra aller Suppen«, deren Zubereitung für nur zwei Personen 60 Francs (heute etwa 200 Francs) koste. Bei den verhältnismäßig einfachen Zutaten ist das verwunderlich. Wahrscheinlich stammt die Suppe von Grimod de la Reynière selbst, der sich mit den zusätzlichen Angaben, wie so oft, einen Spaß machen wollte.

König Ludwig XVIII. von Frankreich, der vorletzte Bourbone auf dem Thron, hat sicherlich seine Freude an diesem Gericht gehabt. Er galt als der hervorragendste Esser seiner Zeit, nachdem er seinen standhaftesten kulinarischen Gegner, den Herzog von Escar, untern Tisch und ins Grab gegessen und getrunken hatte. Merkwürdigerweise ist uns kein bemerkenswertes Rezept erhalten, das seinen Namen trägt. Dafür ist uns aber so manches überliefert, mit dem der schönen *Madame de Récamier*

gehuldigt wurde. Juliette Bernard aus Lyon (1777–1849), seit 1793 mit dem Bankier Récamier verheiratet, ist eine der liebenswürdigsten und liebenswertesten Gestalten der französischen Geschichte, aber auch eine der rätselhaftesten. Als solche wird sie uns auch von Stephan Zweig in dessen Lebensbeschreibung von Châteaubriand geschildert. Bildschön, so wie sie der Hofmaler David wiedergegeben hat, graziös und elegant, aber nie kokett, klug ohne die etwas männliche Klugheit ihrer Freundin und dabei heimlichen Rivalin Madame de Staël, so wird sie von allen Männern geschildert, die ihr heimlich oder offen zu Füßen gelegen haben. Ihre Kette ist lang und reicht von dem Prinzen August von Preußen, über den Dichter Benjamin Constant bis zu dem Schriftsteller, Staatsmann und Diplomaten Châteaubriand. Auch Brillat-Savarin hat ihr, wie wir bereits erfuhren, gehuldigt. Vielleicht sogar mit folgender Sauce:

Sauce à la Recamier

1/2 l Kalbsbrühe, 1/2 l herber Weißwein, 1 Glas Champagner, 2 Eigelb, reichlich frische Butter, Salz und weißer Pfeffer nach Geschmack, 1 Prise Muskat, etwas Zitronensaft

Fleischbrühe mit dem Wein und Champagner erhitzen. Eigelb mit Butter schaumig schlagen. Topf vom Feuer nehmen. Eigelb-Buttermischung unter ständigem Rühren zugeben, so daß die Sauce leicht dickflüssig wird. Mit den Gewürzen und Zitronensaft abschmecken. Sauce knapp bis zum Kochen wieder erhitzen.

Diese Sauce wird heute noch gern zu Edelfischen gereicht. Häufig heißen auch die entsprechenden Fichgerichte ›à la Récamier‹.

☆

Kaum ein ›Gericht mit Geschichte‹ ist so berühmt geworden und wird immer noch mit höchstem Genuß verzehrt wie das *Châteaubriand.* Man sagt nicht etwa, wie es eigentlich heißen müßte, ›Entrecôte‹ oder ›Filetsteak à la Châteaubriand‹. Man sagt schlicht und einfach ›Châteaubriand‹. So steht es auch auf den Speisekarten. Der Mann, den wir als Freund und Liebhaber der klugen und schönen Madame Récamier bereits kurz kennengelernt haben, würde, wenn er nicht längst der Geschichte angehörte, alles andere als entzückt gewesen sein. Denn der Mann, der 1768 in St. Malo als Sohn eines Grafen geboren wurde, der zu arm war, um sich das Patent für den Seeoffizier kaufen zu können, der gleichfalls zeitlebens unter Geldnöten litt, viel beachteter Schriftsteller war, deshalb auch in die Académie Française berufen wurde, zuerst Revolutionär, dann Gegner Napoleons war, die Bourbonen, wie er selbst sagte, auf den Thron setzte, schließlich zum Pair von Frankreich ernannt und 1822 ein Jahr sogar französischer Außenminister sein durfte, war maßlos eitel und in sich selbst verliebt. Ja, er hätte es als schamlos empfunden, als ein gebratenes Stückchen Fleisch zusammen mit gemischtem Gemüse, Pommes Frites und Sauce Béarnnaise in die Geschichte einzugehen. Es hat ihm nichts genutzt. Kaum einer liest mehr seine Bücher, und wenn, nur seine Reiseschilderungen. ›Châteaubriands‹ aber werden noch immer zu Millionen ›verschlungen‹. Unser Châteaubriand aber ist nicht mehr das ursprüngliche, wahrscheinlich von seinem Leibkoch Montmirel erfundene Leibgericht des Vicomte René de Châteaubriand. Dieses verdient wiederentdeckt zu werden.



Comte de Châteaubriand

Das wahre Châteaubriand

(1 Person)

1 Filetsteak von 200 g, 100 g Rindermark, 2 fein geschnittene Schalotten, 1 EL Kalbsjüs, fein gehackter Schnittlauch, Salz und Pfeffer, Butter zum Braten

Das nur ganz leicht geklopfte Filetsteak in der Mitte zu einer Tasche aufschneiden. Schalotten in Rindermark weich dünsten, Kalbsjüs und Schnittlauch zugeben und noch etwas dünsten, salzen und pfeffern. Das Filetsteak mit dieser Farce füllen, zustecken und in heißer Butter nicht ganz durchbraten.

Es gibt noch eine *andere Version des ›Châteaubriand‹*. Bei ihm wird eine dicke Scheibe Filetsteak zuerst etwa 15 Minuten auf beiden Seiten über Holzkohlenglut gegrillt, dann gesalzen und gepfeffert, in der Mitte aufgeschnitten und die so entstehende Tasche mit Sauce Bordelaise gefüllt. Dann wird das Steak zusammengenäht, mit Öl bestrichen und, in Pergamentpapier oder Alufolie gewickelt noch 5–10 Minuten im Ofen gebacken. Dieses ›Châteaubriand en papillote‹ wird in seiner Umhüllung serviert.

1821 wurde Châteaubriand zum französischen Gesandten in Berlin ernannt. Nur widerwillig nimmt er seine Mission wahr. Er verkehrt mit dem Dichter des ›Schlehmil‹, Adalbert von Chamisso, mit Wilhelm von Humboldt, dessen Bruder er schon von Paris her lange kennt, am liebsten aber mit der reizenden Prinzessin von Cumberland, einer geborenen Friederike von Mecklenburg. Die junge Mutter des zukünftigen letzten Königs von Hannover Ernst August läßt sich die Huldigung gern gefallen. Freilich nicht diesem verdankt die berühmte Sauce, die gern zu kaltem Wild gereicht wird, ihren Namen, sondern Prinz *August von Cumberland,* dem dritten Sohn Königs Georg II. von England (1722–1763), der gleichzeitig Kurfürst von Hannover war und praktisch nie englisch sprach.

Cumberland-Sauce

1 EL scharfer Senf, 2–3 EL Olivenöl, 4 EL rotes Johannisbeergelee, 2 EL Rotwein, etwas Zitronensaft, je 1 Prise Salz und Zucker, abgeriebene oder sehr fein geschnittene und von allem Weißen befreite Schale von 1 Orange

Johannisbeergelee schaumig schlagen, nach und nach die übrigen Zutaten – das Öl nur tropfenweise – zugeben und alles gut verrühren.

Der große Naturforscher und Forschungsreisende *Alexander von Humboldt,* Verfasser des ›Kosmos‹, hatte sich schon in Paris als Feinschmecker erwiesen. In Berlin bestätigt sich das für Châteaubriand aufs neue. In seinem Hause lernt er die *Potage à la Humboldt* kennen.

Suppe à la Alexander von Humboldt

500 g Kalbfleisch mit Knochen, 500 g Kalbsknochen, Salz und Pfeffer, etwas grob geschnittenes Suppengrün (Wurzelwerk), 250 g frische, sehr gut geputzte und gespülte frische Morcheln, 2 klein geschnittene Schalotten, 3 EL Butter, Klößchen von klein gehacktem Hühnerfleisch

Aus dem Kalbfleisch und -knochen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, eine kräftige Brühe kochen, Suppengrün nur 1/2 Stunde mitkochen lassen und Brühe durchseihen. Morcheln und Zwiebeln in Butter andünsten, ohne daß die Zwiebeln Farbe annehmen. Zu der Suppe geben und diese noch 1/2 Stunde sanft kochen lassen. Geflügelklößchen in der Suppe ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen.

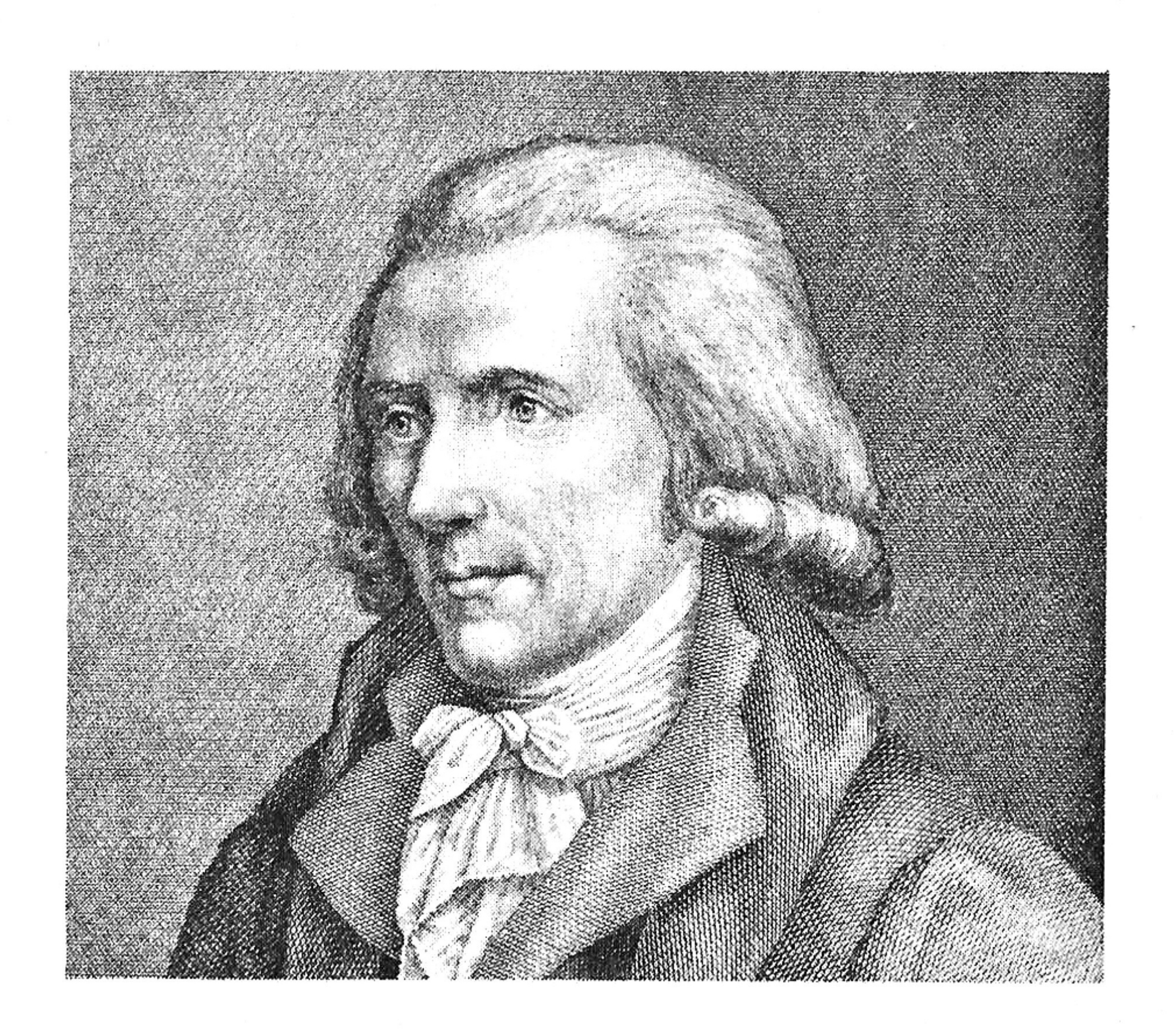
Da wir außerhalb von Paris, dem Mekka aller Feinschmecker, sind, sei an dieser Stelle gleich zweier Männer gedacht, deren Namen in keinem größeren und vor allem älteren Kochbuch fehlt. Beide Männer entfalteten ihre Feinschmeckerkünste in München. Die Münchner schulden ihnen auch größte Verehrung. Denn dem einen, Benjamin Thompson, aus Nordamerika stammend (1753–1814) und vom Kurfürsten von Bayern Karl Theodor zum *Grafen von Rumford* erhoben, verdanken sie den Englischen Garten. Die übrige Welt könnte ihm heute noch Dank schulden für die ›Rumfordsuppe‹. Mit ihr wollte Rumford, der ein echter Wohltäter war, eine gleichzeitig billige, kräftige und wohlschmeckende Speise für die weniger bemittelten Schichten der Bevölkerung schaffen.

Rumford-Suppe

1000 g Rindsknochen, 125 g durchwachsener Speck, Salz und Pfeffer, 1 Bündel grob gehacktes Suppengrün (Wurzelwerk), 125 g große Graupen, 125 g gelbe Trockenerbsen, 500 g geschälte Kartoffeln, fein gehackte Petersilie

Erbsen die Nacht zuvor vorweichen und Graupen weich kochen. Knochen mit dem Speck, den Erbsen und dem Suppengrün, gesalzen und gepfeffert, zu einer kräftigen Brühe auskochen und durchseihen. Suppengrün fein hacken. Erbsen und Suppengrün zusammen mit den Graupen durch ein Sieb streichen und wieder zu der Brühe geben. Diese zusammen mit den Kartoffeln bis zum Garwerden der Kartoffeln sanft kochen lassen. Mit Petersilie bestreut auftragen.
Wer die Suppe feiner und kräftiger liebt, nimmt statt Knochen Schweinefleisch und zieht zum Schluß Eigelb darunter.

Bei dem Grafen Rumford wissen wir genau, mit wem wir es zu tun haben; bei den Grafen *Montgelas* leider nicht. Ein Montgelas war unter Ludwig XIII. von Frankreich Großmarschall, ein anderer unter König Ludwig XIX. Magistratsbeamter in Montpellier und ein dritter schließlich unter Kurfürst Maximilian IV. Joseph von Bayern leitender Staatsminister. Ihm verdankten die Wittelsbacher die Königswürde von Napoleons Gnaden. Dieser *Maximilian Graf von Montgelas* (1759—1838) war der Schöpfer des modernen Bayern in seinen heutigen Staatsgrenzen. Ihm sind wahrscheinlich auch viele mit seinem Namen versehene Gerichte gewidmet. Es gibt eine Sago- und eine Geflügelsuppe à la Montgelas, einen gespickten Lendenbraten à la Montgelas und ein



Benjamin Thompson, Graf von Rumford

Ragout à la Montgelas

1 bratfertiger Fasan, Speck zum Spicken, Salz und Pfeffer, 1 Glas Madeira, 1 Gänseleber, 2 Tassen geputzte, klein geschnittene Champignons, 2 Tassen Braune Sauce, 1 Glas Sekt oder Champagner, etwas Zitronensaft

Den gespickten Fasan am Spieß braten, erkalten lassen und entbeinen. Fasanenbrüste für ein besonderes Gericht beiseite stellen und das restliche Fleisch in dünne Streifen schneiden. Gänseleber zusammen mit den Pilzen und den Fasanabfällen in Madeira gar kochen. Inzwischen 1 braune Schwitze bereiten und gut abschmecken. Diese Brühe sorgfältig entfetten. Brühe durchseihen, ihren Inhalt mit brauner Sauce aufkochen und mit Sekt bzw. Champagner und Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
Mit diesem Ragout entweder Pastetchen oder kleine Förmchen füllen. Im letzteren Fall noch kurz im Ofen überkrusten.

Aber kehren wir noch einmal nach Paris zurück! Dort stand, als der Graf Montgelas starb (1802–1870), *Alexandre Dumas* auf der Höhe seines literarischen Ruhmes. Denn kurz nach dessen Tode erschienen kurz hintereinander ›Der Graf von Monte Christo‹, und ›Die drei Musketiere‹, nur zwei von insgesamt 257 Werken, dafür aber weltberühmt geworden und unendlich oft in vielen Sprachen aufgelegt, für die Bühne bearbeitet oder verfilmt. Es ist wohlgemerkt der ältere Dumas, genannt ›Dumas Père‹ und wohl zu unterscheiden von seinem gleichnamigen Sohn, ›Dumas Fils‹, den nur ein Roman berühmt machte: ›Die Kameliendame‹. Vielleicht wäre dieser Roman heute auch vergessen, hätte Verdi seine Handlung nicht seiner Oper ›La Traviata‹, die 1853 uraufgeführt wurde, zugrunde gelegt. Dumas Père war, vielleicht durch seine literarischen Erfolge verwöhnt, ein sehr von sich selbst überzeugter Mensch, so sehr von sich selbst überzeugt, daß er auf die Frage eines Bekannten, wie er den gestrigen Abend verbracht habe, antwortete: »Wenn ich nicht dabei gewesen wäre, hätte ich mich recht gelangweilt.« Dumas Père war mehr als ein Romanschreiber; er war auch ein wirklicher Feinschmecker und höchst begabter Hobby-Koch. Und fast am Ende seines Lebens faßte er den Entschluß, ein Kochbuch zu schreiben. Damals sagte er: »Ich will die 500 Bände meines Werkes mit einem Kochbuch beschließen.« Es wurde der ›Dictionnaire de Cuisine‹, eine Sammlung von Rezepten, Kochanweisungen, Reiseschilderungen und Anekdoten, dessen Erscheinen Alexandre Dumas nicht mehr erlebte, als er am 5. Dezember, aus dem von den deutschen Truppen belagerten Paris entflohen, in Dieppe starb. Diesem Werk sind auch die vielen, auf seinen Namen lautenden Gerichte entnommen.

Soupe de Crevettes à la Dumas

Garnelensuppe à la Dumas

500 g ungekochte, frische Garnelen (Krabben, Krevetten), Salz und Pfeffer, 1 Msp Thymian, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, 2 Gläser trockener Weißwein, 1 EL Maismehl, 2 Eigelb, etwas frische Sahne, 1 Prise Safran

Die Garnelen schälen und nur kurz in siedendem, gewürzten Wasser kochen, herausnehmen, sehr fein schneiden oder durch die Maschine drehen. Garnelen wieder in die Brühe geben, den Wein zugießen, mit dem in wenig Wasser angerührtem Maismehl andicken und Topf vom Feuer nehmen. Eigelb mit der Sahne verrühren und unterziehen. Mit Safran abschmecken. – Dazu kleine geröstete Brotwürfel geben.
Selbstverständlich kann man diese köstliche Suppe auch mit Hummern, Langusten, Hummerkrabben oder Scampis zubereiten. Nimmt man bereits gekochte Krustentiere, so kocht man Kalbsbrühe erst mit Krebsextrakt und den Gewürzen auf und verfährt dann genauso. Oder man verwendet fertige Krebs- oder Hummersuppe.



Als Dumas 1870 starb, war Frankreich längst bürgerlich geworden, obwohl an seiner Spitze wieder ein Kaiser, Napoleon III., der Neffe des großen Korsen, bis zur Schlacht von Sedan am 2. September 1870 gestanden hatte. Wie in diesem bürgerlich gewordenen Frankreich, das kaum wie ein anderes Land seine Vergangenheit zu bewältigen wußte, war auch im übrigen Europa, mit Ausnahme vielleicht von Rußland, den nordischen Ländern, Spanien und Portugal und erst recht unter den zumeist noch unter türkischer Herrschaft stehenden Balkanländern ein Großbürgertum groß geworden, das vielfach den Adel zwar nachzuahmen suchte, aber trotzdem dem gesellschaftlichen Leben und so auch Küche und Keller seinen Stempel verlieh. Das Geld beginnt die Welt zu regieren.

Das Geld regiert

Die industrielle Revolution und die Entfaltung des Großkapitalismus hatten in England begonnen, das als erste von allen europäischen Nationen den Freihandel und das freie Unternehmertum auf seine Fahnen geschrieben hatte. Sie griffen dann nach dem Sezessionskrieg (1861–1865), in dem der sich rasch industrialisierende Norden über den Plantagenadel des Südens siegte, auf die USA über und kennzeichneten bis zum Ausbruch des Ersten Weltkriegs auch das politische, wirtschaftliche, soziale und gesellschaftliche Leben ganz Europas. Nicht für Fürsten bauten die großen Hoteliers jener Zeit, die Ritz, Badrutt, Adlon, Sendig u. a., ihre Hotelpaläste, sondern für die Vertreter des Großkapitals und ihre Angehörigen. Dort trafen sie mit den Vertretern der alten Geburtsaristokratie zusammen, soweit es diese verstanden hatten, sich der Entwicklung zum Großkapitalismus anzupassen oder soweit sie von Hause – das traf vor allem für die russische und zum Teil auch englische Aristokratie zu – über riesige Vermögen verfügten.

Am Ende dieser Entwicklung stand jene Epoche, die sich selbst die ›schöne‹ nannte. Zu dieser ›Belle Epoque‹ gehören das Hotel ›Negresco‹ in Nizza ebenso wie das ›Maxim‹ in Paris, das ›Carlton‹ und ›Savoy‹ in London, die Hotelpaläste in St. Moritz und am Genfer- und Vierwaldstätter See und das Restaurant ›Delmonico‹ in New York. Es ist auch die Epoche der heute noch jedem gutem Gastronomen und Gourmet wohl vertrauten und bewundernswerten Küchenchefs und Kochkünstler, die Zeit eines Escoffier, Dubois, Sacher, Pfordte und Walterspiel senior. Für sie alle sprach Escoffier im Vorwort zu seinem ›Kochkunstführer‹, nach dem jeder Kochkunstbeflissene immer wieder greifen wird: »Die Kochkunst wird sich weiter entwickeln, wie sich die menschliche Gesellschaft ja auch weiter entwickelt hat, ohne aufzuhören eine Kunst zu sein.«

Vorbei ist aber die Zeit, daß sich die Großen dieser Welt um



Herrmann Fürst Pückler-Muskau

einen Kochkünstler rissen wie noch vor hundert Jahren um Antonin Carême, der zuletzt — das ist geradezu symbolhaft — in den Diensten des Barons James Mayer, Baron von Rothschild, des Gründers des französischen Hauses der Familie Rothschild stand, und damit im Dienste einer neuen Aristokratie, der des Geldes. Wohl keiner hat diese Entwicklung kritischer verfolgt als *Herrmann Fürst von Pückler-Muskau* (1785—1871), gerade vielleicht, weil er stets in Geldverlegenheiten steckte. Er hat die Bismarcksche Reichsgründung gerade noch erlebt und war zum Schluß ein Verehrer Bismarcks. Aber Zeit seines Lebens blieb er der fürstliche Standesherr, der weite Reisen unternahm. Und doch schloß er auf seine skurrile Art Frieden mit der neuen Zeit, indem er sich im hohen Alter mit Eugenie Marlitt, die in der ›Gartenlaube‹ ihre von Millionen verschlungene Romane, vom ›Geheimnis der alten Mamsell‹ bis zur ›Frau mit dem Karfunkelstein‹, veröffentlichte, befreundete. Kein Rezept ist der Marlitt, die eigentlich Eugenie John hieß, gewidmet. Wohl aber wurde dem Fürsten Pückler diese Ehre zu Teil. Die bekannteste

und vielgeschleckte Ehrung war das *Fürst-Pückler-Eis*, die liebevolle Erfindung eines Berliner Konditormeisters, also nicht des Fürsten selbst. Beim echten

Fürst-Pückler-Eis

sind die drei Schichten Schokolade-, Vanille- und Erdbeereis durch in Maraschino getränkte Makronenwürfel getrennt. Wohl aber ist folgende Nachspeise eine Erfindung des Schöpfers der Muskauer und Branitzer Gartenpracht:

Gebackene Akazienblüten à la Fürst Pückler

4 Akazienblütendolden, 1 Tasse Puderzucker, 3 Tassen Beignetteig (s. unten), Fett – am besten Kokosfett – zum Ausbacken. Die Blütendolden abwaschen und abtrocknen lassen. Mit Zukker bestreuen, in den Beignetteig tauchen, in schwimmendem Fett ausbacken und mit Zucker bestreut servieren.

Beignet-Teig

2 Tassen gesiebtes Mehl mit 2 Eiern, 2 EL Zucker, 1 Prise Salz, 4 EL geschmolzener Butter und 2 EL Rum vermengen, so daß ein dickflüssiger Teig entsteht. Teig vor der Verwendung 1/2 Stunde kühl stellen.

Der Name *Bismarck* ist bereits gefallen. Auch er gehörte, obwohl er sehr viel später starb, noch der gleichen Epoche wie der Fürst Pückler an. Bis zu seinem Tode blieb er preußischer Royalist, »der treue Diener seines Herrn«, wie auf seinem Grabstein im Sachsenwald zu lesen ist. Kulinarisch wird sein Name zuerst mit dem nach ihm benannten Sauerhering zusammengebracht, der als »Hareng à la Bismarck« auch von den Franzosen übernommen wurde. Bismarck, der auch Humor besitzen konnte, mußte es sich gefallen lassen.



Otto von Bismarck

Er wird es um so mehr getan haben, nachdem er im Deutschen Reichstag anläßlich einer Ernährungsdebatte den Hering mit

Recht — in dieser Beziehung erwies er sich als wirklicher Gourmet — als eine Delikatesse bezeichnet hatte. Nach ihm, so sagte er, würden Feinschmecker das gleiche Verlangen haben, wenn er so wäre wie Austern und Hummern.

Bismarckheringe

Für die Hausfrau kommt ihre Zubereitung kaum in Frage, obwohl diese theoretisch durchaus möglich wäre. Voraussetzung wäre die Verwendung von ganz frischen, kurze Zeit vorher angelandeten Heringen, von denen nur die Filets oder, wie es in der Fachsprache heißt, »Lappen« benutzt werden. Diese kommen einige Zeit in eine Lösung aus Wasser mit 6 Prozent Essig und 8—10 Prozent Salz. Dort bleiben sie etwa 4—6 Tage. In dieser Zeit hat die Marinade das Heringsfleisch sozusagen »kalt« gekocht. Ist das geschehen, bleibt nur noch das Würzen übrig. zu dem verschiedene Gewürze wie z. B. Pfefferkörner und Kräuter benutzt werden. Das Geheimnis des Wohlgeschmacks wirklich guter Bismarckheringe ist ausschließlich die Abgewogenheit und Würzung der Marinade, die ähnlich wie bei der Schnapsfabrikation oft tiefstes Geschäftsgeheimnis ist.

Ein Gourmet war Bismarck nicht, eher ein Gourmand trotz seiner Vorliebe für Kiebitzeier, die ja wirklich etwas Feines sind, und mit denen ihn die »Getreuen von Jever« in Ostfriesland jedes Jahr zu seinem Geburtstag am 1. April mit jeweils 101 Stück huldigten. Sein Leibarzt Dr. Schwenninger und seine Frau Johanna wußten ein Lied davon zu singen. Bismarck besaß keine robuste Natur. Schon als Student in Göttingen hatte er häufig Magenbeschwerden. Er heilte sie dadurch, daß er die ihm aus dem väterlichen Gut Varzin in Pommern zugesandten, hausgemachten und hausgeräucherten Würste in einem Zug aufaß. Lange Zeit schwärmte er für Wildschwein-Weißsauer. Als er, nun 78 Jahre alt, zur Kur in Kissingen weilte, labte er sich an Pichelsteiner Fleisch, das man, ihm zu Ehren, wohl auch ›Ragout à la Bismarck‹ nannte. Allerdings will dieses Ragout mit Geflügelfleisch zubereitet sein.

Ragout à la Bismarck

1 kochfertiges Suppenhuhn, Mark von 1000 g Rindsknochen, 1 dicker Lauch(Porree)stengel, 1 kleine Knolle Sellerie, 1 Petersilienwurzel, 2 Karotten, 500 g Kartoffeln und 500 g Wirsingkohl klein geschnitten, Salz und Pfeffer, fein gehackte Petersilie

Das Mark aus den Rindsknochen lösen und beiseite stellen. Huhn mit den Rindsknochen in kaltem Wasser aufsetzen und gar kochen, salzen und pfeffern. Huhn herausnehmen, enthäuten und entbeinen und das Brustfleisch in kleine Würfel schneiden. Inzwischen Gemüse vorbereiten. Eine gut schließende Kasserolle mit den Markscheiben auslegen und nun abwechselnd Markscheiben mit Gemüse und Hühnerfleisch aufschichten. Die durchgeseihte Brühe darüber gießen und das Ganze, fest verschlossen und ohne umzurühren, in etwa $1^1/_2$ Stunden gar dämpfen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Ein solches Ragout bzw. Pichelsteiner Fleisch sind etwas sehr Gutes. Eine ausgesprochene Delikatesse aber sind

Lendenschnitten à la Bismarck

4 leicht geklopfte Lendenschnitten (Filetsteaks), 300 g gleichmäßig große, runde Kartoffeln, 126 g frische Champignons, $^1/_2$ Tasse frische Sahne, 4 weich gekochte und geschälte Kiebitz- oder Möweneier, Holländische und Madeirasauce, Salz und Pfeffer nach Geschmack, Butter zum Braten

Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, in der Mitte durchschneiden und aushöhlen. Die geputzten Champignons sehr klein schneiden, kurz in Butter andünsten, Sahne zugießen und würzen. Inzwischen Kiebitz- oder Möweneier etwa 8 Minuten weich kochen. Kartoffeln mit der Champignonfarce füllen. Lendensteaks auf beiden Seiten nicht ganz durchbraten und würzen. Lendenschnitten auf einer warmen Platte anrichten, mit den ge-

füllten Kartoffeln umlegen, mit Holländischer Sauce überziehen und mit je 1 Kiebitz- oder Möwenei krönen. Madeirasauce (s. S. 109) gesondert reichen.

Ein ausgesprochener Feinschmecker war der Herr bei aller äußeren Bedürfnislosigkeit, dem Bismarck diente: *König Wilhelm von Preußen* und seit 1871 auch deutscher Kaiser. Er hatte den Franzosen *Urbain Dubois* zum Küchenchef und gleichfalls einen Franzosen *Emile Bernard* zum Mundkoch. Bis zu einem gewissen Grad war Dubois der Vorläufer Escoffiers und wie dieser ein Reformator der Küche. Dafür zeugen seine Bücher ›Nouvelle Cuisine Bourgeois‹, ›Ecole des Cuisiniers‹ und ›La Cuisine d'Aujourd'hui‹. In diesen Büchern sprach Dubois das neue, selbstbewußte Bürgertum direkt an. Er lieferte Rezepte, wie sie eben auch der sogenannten gutbürgerlichen Küche entsprachen.

Seezunge à la Dubois

8 Seezungenfilets, Salz und Pfeffer nach Geschmack, Butter zum Braten, Weißweinsauce, Saft von 1/2 Zitrone

Zuerst die Sauce bereiten und warm halten (s. u.). Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln, etwas ruhen lassen, salzen und pfeffern und auf beiden Seiten in Butter braten. Filets auf einer vorgewärmten Platte anordnen und mit Weißweinsauce überziehen.

Weißweinsauce

Fischfond (Fischbrühe) stark einkochen, mit Weißwein auffüllen und weiße Fisch-Grundsauce (mit Fischfond aufgefüllte helle Mehlschwitze) zugeben. Vom Feuer nehmen, mit in Sahne verrührtem Eigelb binden und mit Cayennepfeffer, Zitronensaft und frischer Butter abschmecken.



Friedrich von Holstein

Bismarck konnte hassen und machte auch kein Hehl daraus. »Zum Lieben habe ich meine Frau und zum Hassen Herrn von Windhorst«, sagte er einmal. Herr von Windhorst war damals Führer der mächtigen katholischen Zentrumspartei. Sein Haß galt vorübergehend auch einem seiner engsten Mitarbeiter im Auswärtigen, dem Geheimen Legationsrat Friedrich von Holstein, der ›Grauen Eminenz‹, wie er von seinen Freunden und Gegnern genannt wurde. Bismarck wußte oder ahnte jedenfalls, daß dieser Mann an seinem Sturz (1888) mitgewirkt hatte. Dieser Holstein ist es, dem das berühmte Kalbschnitzel gleichen Namens sein Entstehen verdankt. Mit dem mit Schleswig ›up ewig ungedeelten‹ Holstein hatte es also nichts zu tun. Herr von Holstein war im Gegensatz zu seinem Vorgesetzten ein ausgesprochener Gourmet, den man in den feinsten Berliner Restaurants meist allein dinieren und soupieren sah.

Schnitzel à la Holstein

(1 Person)

1 200 g schweres Schnitzel aus der Keule, Salz, 2 Eier, Semmelbrösel, 3—4 gewässerte Sardellenstreifen, 1 TL Kapern, 1 EL Mixed Pickles, 3—4 kleine goldgelb geröstete Weißbrotscheiben, 1 EL Kaviar, 2 Scheiben Räucherlachs, Butter zum Braten

Schnitzel leicht klopfen, salzen, in Ei und Semmelbrösel wälzen und in Butter saftig braten, bis kein Blut mehr heraustritt. Auf einem vorgewärmten Teller anrichten, mit einem Spiegelei belegen und darüber noch mit Sardellenstreifen, Kapern, Mixed Pickles und den mit Kaviar und Räucherlachs belegten Röstbrotscheiben bedecken.

Berühmt war um die Jahrhundertwende — nicht in Berlin, sondern in Paris — das *Café Anglais*, dessen Küchenchef Dugleré international bekannt wurde.

Seezunge à la Dugléré

8 Seezungenfilets, Weißwein und Zitronensaft, 2 fein gehackte Schalotten, fein gehackte Petersilie, etwas Tomatensaft, 2 EL Butter, Salz und Pfeffer, 2 EL Mehl, 2 EL Sahne, 1 Prise Zucker

Weißwein, Zitronensaft, Schalotten, Petersilie, Tomatensaft mit Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren und die Seezungenfilets darin 2 Stunden liegen lassen. Inzwischen eine helle Mehlschwitze aus Butter, Mehl und Sahne anrühren und mit Marinade auffüllen. Diese Sauce stark einkochen und zum Schluß die Seezungenfilets darin weich garen.

Hier ein Menü von Dugleré:

Suppen

Kaiserin- und Fontangessuppe
Königinnenauflauf

Erster Gang

Seezungenfilets auf venezianische Art
Steinbuttschnitzel gratiniert
Hammelrücken mit bretonischem weißen Bohnenpüree

Zweiter Gang

Hühnchen auf portugiesische Art
Heiße Wachtelpastete
Hummer nach Pariser Art
Weinsorbet

Dritter Gang

Ente nach Art von Rouen
Fettammern auf Canapés

Zwischengerichte

Eierfrüchte auf spanische Art
Spargel
Prinzeßbohnen
Eisbomben

Weine

Madeira 1810
Sherry 1821
Château d'Yquem 1847
Chambertin 1846
Château Margaux 1847
Château Latour 1847
Château Laffite 1848
Champagner Roederer

Was für Paris das ›Café Anglais‹ war, in dem am 7. Juni 1867 der König von Preußen, Bismarck, Zar Alexander II., der Kronprinz von Preußen und der Zarewitsch an einem Tisch saßen, war für New York später das ›Delmonico‹. Halten wir indessen fest, was der Dugléré, der ein Jahresgehalt von 25 000 Francs bezog, den erlauchten Gästen servierte, und sehen wir uns erst das Menü auf Seite 95 an!

Potatos à la Delmonico

Kartoffeln à la Delmonico

500 g Kartoffeln, 1 EL frisch geriebener Meerrettich, 2 EL Butter, 2–3 Tassen frische Sahne, Salz und Pfeffer, fein gehackte Kräuter, Semmelbrösel, Butterflöckchen

Geschälte, rohe Kartoffeln in ganz dünne Scheiben schneiden, mit Meerrettich, Salz, Pfeffer und Kräutern kurz in Butter andünsten, mit Sahne auffüllen und nicht ganz gar kochen. In eine feuerfeste Form geben, mit Semmelbröseln bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und überbacken.

Im ›Delmonico‹ verkehrte auch der Mann, der im Auftrag des damaligen Verlegers und Besitzers der ›New York Times‹, Gordon-Bennett, den englischen Afrikaforscher und Missionar David Livingstone im damals noch dunkelsten Zentralafrika 1871 wieder aufspürte: Henry, später *Sir Henry Stanley*. Dieses Wiederfinden erregte mehr Aufsehen als die Entdeckung der Sambesifälle, der Kongoquellflüsse und des Njassasees. Dieser Sohn eines ärmlichen englischen Farmers – eigentlich hieß er James Rowland –, Soldat auf Seiten der Südstaaten im amerikanischen Bürgerkrieg, dann Korrespondent des ›New York Daily Herald‹ hätte es sich als junger Mann kaum träumen lassen, daß man einmal ein Gericht nach ihm benennen würde. Es ist, wie es Stanleys etwas skurrilem und snobistischem Charak-

ter entsprach, ein etwas merkwürdiges Gericht, da es als Substanz Regenpfeifer erfordert. Von diesen Stelzvögeln gibt es rund 60 Arten; auch der Kiebitz gehört dazu. Welchen Regenpfeifer Stanley bevorzugte, wissen wir nicht.

Wildsuppe à la Stanley

Kochfertige Regenpfeifer in kochendem Wasser mit Suppengrün (Wurzelwerk) ansetzen und garen. Regenpfeifer herausnehmen, abkühlen lassen, enthäuten und entbeinen. Brüste beiseite stellen, das übrige Fleisch durch die Maschine drehen und daraus Klößchen formen. Suppe durchseihen, mit Reis andicken und zum Schluß Brüste und Klößchen zugeben.

In der Glanzzeit des ›Delmonico‹ war Grover Cleveland Präsident der USA (1884–1888 und 1892–1896). Wie so mancher amerikanische Präsident, angefangen mit dem ersten, George Washington, war auch Cleveland ein ausgesprochener Feinschmecker. *Turban de Poulet à la Cleveland* (Hähnchen-Sockel à la Cleveland) dürfte aber heute kaum noch angerichtet werden, da die Aufmachung dem Geschmack unserer Zeit nicht mehr entspricht. Deuten wir wenigstens an, um was es sich handelt: Ein Füllsel aus gehackten Trüffeln und Champignons sowie Rinderzunge auf einer silbernen Schüssel anrichten; darauf in Butter und Madeira gedämpfte Schnitten von Hähnchenfleisch kranzförmig anrichten und mit ganzen Champignons und Trüffelscheiben garnieren. Die Brühe, in der die Hähnchen gekocht wurden, mit Spanischer Sauce (brauner Mehlschwitze), Schnittlauch und Butter anreichern und über die Hähnchenschnitten ziehen. Schüssel noch für 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben, dann mit Zitronensaft beträufeln und mit herzförmig ausgestochenen Brotkrusten umlegen.



Auf die Gefahr hin, chronologisch aus der Reihe zu geraten, sei an dieser Stelle noch einiger Feinschmecker unter den Präsidenten der USA gedacht. Zuerst, wie es sich gebührt, *George Washingtons.*

Kürbis-Pie à la Washington

3 Tassen Kürbismus, 1/2 TL Salz, 2 Tassen Sahne, 3 Eier, 3/4 Tasse brauner Zucker, 1/2 TL gemahlener Zimt, 1/2 TL gemahlener Ingwer, 1/4 TL geriebener Muskat, 1/4 TL gemahlene Nelken, 1/2 Paket tiefgefrorener Blätterteig

Blätterteig auftauen und ausrollen. Alle übrigen Zutaten im Mixer verquirlen, in eine ausgefettete Pie (Auflauf)form füllen, Blätterteig auf den Pierand montieren, ein Loch hinein machen und im auf 250 Grad vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten backen. In der letzten Viertelstunde Hitze drosseln.

Suppe à la Präsident Grant

1 Suppenhuhn, klein geschnittener, magerer roher Schinken, Püree von 4 frischen, enthäuteten und entkernten Tomaten, 1 Tasse gekochter Reis, Salz und Pfeffer.
Huhn in kaltem Wasser aufsetzen und gar kochen. Brühe würzen, Huhn herausnehmen, Schinken, Tomatenpüree und Reis in die Brühe geben und noch einmal erhitzen.

Ulysses Sidney Grant, von 1869—1876 zweimal Präsident und vorher hervorragender Feldherr der Nordstaaten im Bürgerkrieg von 1861—1865, war einer der Nachfolger Andrew Jacksons, des siebenten Präsidenten der USA und stand im Bürgerkrieg, in dem Jackson als General Truppen der Südstaaten befehligte, diesem gegenüber. Jackson war wegen seiner persönlichen Tapferkeit berühmt. Sie trug ihm den Namen ›Stonewall‹ = Felsenwand, ein.

Kartoffelsuppe à la Präsident Jackson

100 g Querrippe vom Rind, Salz und Pfeffer, 1 Bündel Suppengrün (Wurzelwerk) grob gehackt, 1000 g Kartoffeln, 1 Tasse Rahm, 2 Eigelb und 250 g Bandnudeln

Suppenfleisch in kaltem, gesalzenem Wasser aufsetzen, in der letzten halben Stunde vor dem Garwerden Suppenkraut und Kartoffeln zugeben und gleichfalls gar kochen. Brühe durchseihen, Kartoffeln und Gemüse durch ein Sieb streichen und wieder in die Brühe geben. Diese erneut erhitzen, dann vom Feuer nehmen, die mit der Sahne verquirlten Eigelb unterziehen und die vorgekochten Bandnudeln hinzufügen.

Von Henry Clay (1777—1852), der es nicht zur Präsidentenwürde brachte, aber als der ›great pacificator‹ eine große Rolle in der damaligen amerikanischen Politik spielte, wissen wir, daß er gute Havannazigarren über alles schätzte. Eine berühmte Marke wurde nach ihm benannt. Wer gute Zigarren liebt, wird wohl auch ein Feinschmecker gewesen sein.
General Eisenhower, Präsident der USA von 1953—1961, hatte außer Golfspielen noch ein weiteres großes Hobby: Kochen. Gern bereitete er seinen Gästen

Rindertopf à la Eisenhower

1000 g Hochrippe vom Rind, 3 EL Butter, 500 g Kartoffeln, 3 Stangen Staudensellerie, 4 Karotten, 300 g kleine Zwiebeln oder Schalotten, 2 frische geschälte Tomaten, 1 Lorbeerblatt, 1 1/2 TL Pfeffer, 1 EL Mehl, reichlich frisch gehackte Petersilie, Salz nach Geschmack

Das Fleisch in große Würfel schneiden, in Butter anbräunen und so viel Wasser zugeben, daß es gerade bedeckt ist. Salzen und pfeffern, Topf zudecken und das Fleisch bis zum Garwerden schmoren. Kartoffeln und Gemüse kleingeschnitten in einen Leinenbeutel legen und 1/2 Stunde vor dem Garwerden des Fleisches mitschmoren lassen. Beutel herausnehmen. Mehl mit 1 Tasse Brühe anrühren und die Brühe damit andicken. Kartoffeln und Gemüse durch die Maschine drehen, mit Mehl und steif geschlagenem Eiweiß zu Klößen formen und diese kurz vor dem Anrichten in der Brühe mitziehen lassen. Klöße gesondert reichen.

Gern hätten wir gewußt, was John F. Kennedys Lieblingsessen war bzw. welches Gericht auf seinen Namen getauft wurde. Aber selbst Annemarie Hustes ›Personal Cookbook‹, in dem die Chefköchin Jacqueline Kennedys, heute Onassis, über ihre Rezepte plaudert, hat uns das nicht verraten. Begnügen wir uns daher mit

Zungentaschen à la Jacqueline Kennedy-Onassis

8 Scheiben Pökelzunge, Sahnemeerrettich, als Garnitur: Butterrose, Aspikwürfel, Spargelspitzen, gefüllte Oliven und Eischeiben

Zungenscheiben mit Sahnemeerettich bestreichen und zusammenklappen. Auf einer Platte anrichten und garnieren.

☆



Eduard VII. von Großbritannien

Jacqueline Kennedy liebt Frankreich und alles Französische. Kehren wir darum nach Paris zurück, in das Paris der Belle Epoque, das eine magische Anziehungskraft auf alle Fremden ausübte, in dem Toulouse-Lautrec die Plakate für das ›Moulin Rouge‹ entwarf, Lesseps seinem Kollegen Eiffel zur Errichtung des das Stadtbild beherrschenden Eisenturms beglückwünschte, die großen Tragödinnen *Eleonora Duse* und *Sarah Bernhardt* Triumphe feierten, hinter denen die der Sängerinnen *Melba* und *Patti* aber kaum zurückstanden, die Jeunesse Dorée aber auch die älteren Herren, die dem Jockeyclub angehörten, die Herrenmoden bestimmten, soweit das nicht *König Eduard VII. von England* tat, Marcel Proust lebensmüde und snobistisch auf der Suche nach der ›verlorenen Zeit‹ war, der Impressionismus in Dichtung und Malerei zum Durchbruch kam und damit Renoir, Manet und Monet zum Ruhm verhalfen. Vieler der soeben genannten Frauen und Männer wurden damals kulinari-

sche Huldigungen zuteil. Die Pariser Weltausstellung von 1889, die den Anlaß für die Errichtung des Eifelturms war, sah ›tout le monde‹ in den Mauern der Seinestadt, nicht zuletzt Feinschmecker aus aller Welt. Sie kamen auf ihre Kosten. So auch der älteste Sohn der schon fast sagenhaft gewordenen *Königin Victoria von England,* Eduard VII., Prinz von Wales. Seine Mutter war durch ihre Mutter, der Prinzessin Luise-Victoria von Sachsen-Coburg und durch ihre Ehe mit ihrem Vetter, dem sächsisch-coburgischen Prinzen Albert, mit deutschen Sitten vertraut. Sie war es gewesen, die dem deutschen Rheinwein am englischen Hof und dann auf den britischen Inseln überhaupt unter der Abkürzung ›Hock‹ (von ›Hochheimer‹) Geltung verschaffte. Lieber freilich trank sie Tee mit einem Schuß Rum oder Whisky. Und leidenschaftlich gern aß sie Puddings oder knabberte Süßigkeiten.

Nußcreme à la Queen Victoria

100 g Haselnußkerne, 150 g Puderzucker, 5 Eigelb, 1/4 l Milch, 5 Blatt weiße Gelatine, 1 Gläschen Grand Marnier, 1/4 l geschlagene Sahne, 1 EL Mandelöl, 1 Prise Salz

Haselnüsse im Ofen anrösten und mehrmals umwenden, bis sie bräunlich sind. Mit einem Tuch abreiben, damit sich die Haut ablöst, fein mahlen und mit dem Puderzucker, der Milch, der in etwas Wasser aufgelösten Gelatine und dem Grand Marnier im Wasserbad erhitzen. Dabei tüchtig schlagen und darauf achten, daß die Masse nicht zum Kochen kommt. Sobald die Masse dicklich wird, vom Feuer nehmen und weiter schlagen, abkühlen lassen, Salz zugeben und Schlagsahne unterziehen. Kleine Förmchen mit Mandelöl ausstreichen, Creme hineinfüllen, kalt stellen, vor dem Servieren stürzen und mit Schlagsahne garnieren.

Die im Alter etwas dickliche Königin und spätere Kaiserin von Indien strahlte trotz ihrer unscheinbaren Statur sehr viel Würde aus und wußte sich Respekt zu verschaffen, selbst bei ihrem Sohn, dem Kronprinzen Eduard, dem neben König Leopold von Belgien größten Bonvivant unter den Fürsten Europas. Streng hielt sich dieser an ihr Gebot, daß in ihren Räumen nicht geraucht werden durfte. Wenn er in Paris war, wo er und mit ihm der britische Hochadel nur gar zu gern weilte, konnte er sich getrost die geliebte Havanna anzünden, so auch in Gegenwart der reizenden kleinen Soubrette mit Vornamen *Suzette,* mit der er sich im Restaurant Monsieur Charpentiers gern zum Souper traf. Gar zu gern hätte Monsieur Charpentier die zarten und mit Grand Marnier flambierten Eierküchlein auf den Namen seiner königlichen Hoheit getauft. Dafür aber war der Prince of Wales viel zu galant. So bekamen sie denn den Namen

Crèpes Suzette

(12 Stück)

500 g allerfeinstes und gesiebtes Mehl, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 10 Eier, Butter nach Bedarf, 6 EL frische Sahne, 1 l Milch, Grand Marnier oder auch Cointreau, Saft von 1 Orange und 1/4 Zitrone

Mehl, Zucker, Salz und Eier zu einem Teig anrühren, nach und nach Sahne und Milch zugeben und weiter rühren. Den Teig 2 Stunden kühl ruhen lassen und dann durch ein Spitzsieb streichen. Je 1/2 Suppenkelle Teig in wenig klarer Butter auf beiden Seiten backen. Eierkuchen zusammenrollen und warm halten. Orangen- und Zitronensaft in der heißen Rechaudpfanne vermischen und aufkochen lassen. Eierkuchen einzeln in die Pfanne legen, etwas Butter zugeben, mit Grand Marnier oder Cointreau übergießen und diesen anzünden.

Natürlich war der Prince of Wales auch Gast des feudalen *Jockeyclubs*. Es gab ihn unter diesen Namen auch in London, Berlin und Wien. In Berlin wurde er später in ›Union-Club‹ umbenannt. Eine der Hauptbeschäftigungen seiner Mitglieder — in Berlin waren es vor allem die Offiziere der Gardekavallerieregimenter — war das Spielen. Nächst dem ›Jeu‹ kam das Essen. Aus dem Pariser Club stammen

Oeufs-de-plat à la Jockeyclub

Spiegeleier à la Jockeyclub

Spiegeleier auf Toastscheiben mit Gänseleberpastete anordnen, mit in Butter geschwenkten Kalbsnierchen und Trüffeln umlegen und mit Madeirasauce überziehen.

Der Prince of Wales und spätere König Eduard VII. von England war keine musische Natur. Lieber besuchte er eine Operettenaufführung oder ein Vaudeville. Es ist daher fraglich, ob er aus ehrlichem Herzen der großen Eleonora Duse und der dieser ebenbürtigen Sarah Bernhardt, die eigentlich Henriette Rosine Bernard hieß, gehuldigt hat. *Sarah Bernhardt* (1844—1923), Mitglied und Mitinhaberin der Comédie Française war so schlank, daß sie unbedenklich in Männerrollen auftreten konnte. Trotz ihrer Schlankheit aß sie gern und viel. Für ihre vielen Freunde und Verehrer kochte sie gern; für sie erfand sie auch manches neue Gericht wie Eier à la Castellane mit Sherrysauce oder Leberpastete mit Cognac. Ihre Vorliebe für leicht vergeistigte Saucen war aber auch den Küchenchefs der Restaurants bekannt, die sie besuchte. So entstanden auch die



Sarah Bernhardt

Sarah Bernhardt-Törtchen

125 g Zucker, 125 g Mandeln, gemahlen, Saft und Schale einer halben Zitrone, 2 Eiweiß, Butter- oder Mokka- oder Schokoladencreme, Schokoladenglasur

In einer Kasserolle auf kleiner Flamme Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale, gerieben, und gemahlene Mandeln gut verrühren, bis sich die Masse zusammenballt. Erkalten lassen und die steifgeschlagenen Eiweiß darunterziehen. Auf ein gefettetes Blech kleine Häufchen setzen und bei schwacher Hitze rasch hellgelb backen. Auf jede Makrone einen Klecks Butter- oder andere Creme spritzen und mit Schokoladenglasur überziehen. Erstarren lassen.
Für die Buttercreme werden 150 g Butter schaumig gerührt und abwechselnd 3 Eigelb und 120 g Puderzucker untergezogen. Zum Schluß tropfenweise etwas kalte Milch zugeben und alles zusammen dick und schaumig schlagen.

Lendenschnitten à la Sarah Bernhardt

4 kleine Lendenschnitten, Butter zum Braten, Salz und Pfeffer, 4 große Markscheiben, Madeirasauce, 4 Scheiben Toast

Lendenschnitten (Filetsteaks) nicht ganz durchbraten, auf Toastscheiben betten, mit Markscheiben belegen und mit Madeirasauce überziehen. Mit Salatblättern und Tomaten garnieren.
Sarah Bernhardt hat diese kulinarischen Ehrungen sowohl im körperlichen als auch im geistigen Sinn sicherlich genossen. Ihrer großen italienischen Kollegin *Eleonora Duse,* die mit Rainer Maria Rilke und Gabriele d'Annunzio befreundet war, dürften solche Huldigungen ziemlich gleichgültig gewesen sein. Aber was half ihr das? Sie war *die* Tragödin der Belle Epoque, von der sie wohl ahnte, daß es mit solcher Schönheit einmal wohl ein furchtbares Ende nehmen würde. Eines der Gerichte, die kunstbegeisterte Küchenchefs der ›göttlichen Duse‹ widmeten, ist

Seezungenfilets à la Eleonora Duse

8 Seezungenfilets, Salz und Pfeffer, 4 Tassen gekochter Reis, etwas Safran, 1 Tasse Püree von frischen Tomaten, 1 Tasse Sauce Mornay (mit geriebenem Käse weiße Grundsauce), 2 Tassen gekochte und geschälte Garnelen, 1 Tasse Weißweinsauce (siehe S. 92), in Scheiben geschnittene Trüffeln

Die leicht gesalzenen und gepfefferten Filets in ganz wenig Wasser garen. Reis mit Safran und Tomatenpüree vermischen und eine Reisrandform damit auslegen. Filets zusammenrollen, auf den Reis legen und mit der Mornaysauce überziehen. Form im Ofen etwas überbacken. In der Form servieren, die Mitte mit Garnelen in Weißweinsauce und Trüffel füllen.

Was damals Sarah Bernhardt und Eleonora Duse für die Sprechbühne bedeuteten, waren die Italienerin *Adelina Patti,* die den schwedischen Baron Cederstroem heiratete, und die Australierin *Nellie Melba,* eigentlich Helen Porter Michell, für die Oper: Divas und Primadonnen zugleich. Ihnen huldigte man in jener opern- und operettenseligen Zeit fast noch mehr als den Tragödinnen. Die Musikwelt stand im Banne Richard Wagners und Hector Berlioz, von deren Einfluß sich nur Charles Gounod, der Komponist der Oper ›Faust‹, heute fast nur unter dem Namen ›Margarethe‹ aufgeführt, frei machen. Gerade diese Oper lieferte der Patti und Melba die verlockendsten Arien. Vielleicht war es nach einer Aufführung in London, daß Escoffiers, damals Küchenchef im vornehmen ›Carlton-Hotel‹ den ›Pfirsich Melba‹ schuf.

Pfirsich Melba

(1 Person)

1 tadelloser, ganz reifer, geschälter Pfirsich, 2 EL Vanilleeis, 1/2 Tasse durch das Sieb gestrichene Himbeerpüree, etwas Kirschwasser

Den gut gekühlten Pfirsich halbiert auf das Vanilleeis setzen und mit dem mit Kirschwasser parfümierten Himbeerpüree überziehen.

Am Rande sei hier die *›Birne Belle Helène‹* erwähnt. Diese Helena ist mit der Homers und Goethes nur entfernt verwandt. Es ist die Hauptfigur der 1864 in Paris uraufgeführten Operette Jacques Offenbachs. Wer dieser Helena huldigen wollte, wissen wir nicht mehr.

Wir wissen auch nicht, welcher Küchenchef der Adelina Patti mit folgendem Leckerbissen seine Verehrung bezeugen wollte.

Hühnerbrüstchen à la Patti

(1 Person)

1 junge Poularde, 1 Scheibe Gänseleberpastete, Sauce Suprême, gehackte Pistazien, Butter, Salz und Pfeffer

Die Poularde innen mit Salz und Pfeffer ausreiben, in Butter andünsten, in wenig Kalbsbrühe fertig schmoren, enthäuten und entbeinen. Brüste ablösen und das übrige Fleisch durch die Maschine drehen. Dieses Fleisch mit der Gänseleber verarbeiten. Die Brüstchen auf diese Mischung betten, mit Sauce Suprême überziehen und mit Pistazien bestreuen.

Sauce Suprême

Weiße Grundsauce mit Geflügel- und Champignonfond zur Hälfte einkochen, mit frischer Sahne binden, durch ein Tuch drücken, wieder erhitzen und mit Butter abschmecken.

Es wäre ungerecht, hier nicht noch einmal des Mannes zu gedenken, der mit seiner Oper ›Faust‹ bzw. ›Margarethe‹ der Patti noch zu weiterem Ruhm verhalf, Charles Gounods (1818 bis 1893). Materielle Erfolge hatte er mit seiner damals so überaus beliebten Oper nicht. Er mußte Musiklehrer bleiben. Als sich einer seiner Schüler einmal anmaßend äußerte, soll er gesagt haben: »Mein Lieber, als ich so alt war wie Sie, gab es für mich nur zwei Komponisten: Ich und Mozart. Als ich reifer wurde, hieß es: Mozart und ich. Heute aber sage ich nur noch: Mozart.«

Kalbsbries à la Gounod

4 Kalbsbriese (Milcher, Schweser), etwas Essig, Butter,
2 Tassen Milch, Hühnerfleisch (Reste), 1 in Scheiben geschnittene Trüffel, gefüllte Oliven, Madeirasauce

Die Kalbsbriese 1—2 Stunden in kaltes Wasser legen, dem man etwas Essig zusetzt. Herausnehmen, mit kochendem Wasser übergießen und ½ Stunde ziehen lassen. Wenn etwas abgekühlt, Haut abziehen und etwaige Knorpel und Sehnen entfernen. In Butter andünsten, mit Milch aufgießen und 10 Minuten sanft kochen. Auf einer warmen Platte anrichten, mit Klößchen von Hühnerfleisch und Trüffelscheiben umlegen und Madeirasauce dazu reichen.

Madeirasauce

Braune Grundsauce bereiten, wenn möglich Kalbsjüs zugeben, mit Madeira, Salz und Pfeffer abschmecken.



Es hat schon vor Gounod so manchen Komponisten gegeben, der ein herzliches Verhältnis zur edlen Kochkunst hatte und dem Meisterköche mit Gerichten und Rezepten huldigten. Zu ihnen gehörte Lully (1632–1687), Boieldieu, der den Postillion von Lonjumeau seine Arien schmettern ließ, Auber (1782 bis 1871) mit der ›Stummen von Portici‹ und dem ›Fra Diavolo‹ – nur diese zwei von seinen insgesamt 40 Opern blieben lebendig – und *Gioacchino Rossini* (1792–1868). Sein ›Barbier von Sevilla‹ wird unsterblich bleiben und von seinem ›Wilhelm Tell‹ jedenfalls die Ouvertüre. Rossini, der in Paris ganz zum Franzosen geworden war, hielt bis in sein Alter an den Lieblingsgerichten seiner italienischen Heimat, den ›Paste‹, fest. Lud er Freunde zu seinen opulenten Gastmählern ein, dann war er es, der sie kochte. Einer dieser Freunde hat ein Makkaronigericht beschrieben, das Rossini seinen Freunden eigenhändig zubereitete:

»Ich glaubte, alle Arten von Makkaroni zu kennen, habe ich sie doch in den verschiedendsten Gegenden Italiens, an berühmten Stellen der Gastlichkeit genossen. Welch ein Irrtum! Atemberaubend waren die Makkaroni, die der göttliche Schöpfer des ›Wilhelm Tell‹ und des ›Barbier von Sevilla‹ uns vorsetzte. Makkaroni wie eine zarte Melodie, rötlich wie Gold, duftend wie die Wohlgerüche Arabiens, zerschmelzend wie olympisches Ambrosia ... Der Meister gab sein Geheimnis nicht preis; wir konnten uns nur verneigen und genießen.«

›Al dente‹, noch etwas fest, dürfte Rossini die Makkaroni nicht gekocht haben, wie es sich eigentlich gehört; sonst hätten sie nicht ›zerschmelzend‹ geschmeckt. Auch bei dem nach ihm benannten Tournedos blieb Rossini seiner Heimat treu. Er legte nicht, wie es heute meist geschieht, eine Scheibe Gänseleber darauf und darüber wieder eine schwarze Scheibe französischer Périgord-Trüffel. Er machte es so:



Gioacchino Rossini

Tournedos à la Rossini

4 dicke, rund geklopfte Tournedos (Filetsteaks), Butter zum Braten, Salz und Pfeffer, 1 Tasse Spargelspitzen, 2 Tassen, in Butter und Sahne gedämpfte, weiße italienische Trüffeln aus dem Piemont, 4 kleine, gegrillte Tomaten

Tournedos in reichlich Butter nicht ganz durchbraten und warm halten. Bratfond stark einkochen lassen. Inzwischen Tournedos auf einer warmen Platte anrichten, mit Spargelspitzen belegen und abwechselnd mit Trüffeln und Tomaten umkränzen. Bratfond extra reichen.

Da wir bei den Komponisten sind, so fragen wir uns, wieder auf die Gefahr hin, chronologisch aus der Reihe zu tanzen, wer von ihnen noch, soweit sie berühmt wurden, ein Feinschmecker war oder von dritter Seite kulinarische Huldigungen erfuhr. Richard Wagner gehörte jedenfalls nicht zu ihnen. Auch von Händel, Haydn, Schubert und Schumann ist uns in dieser Beziehung nichts bekannt. Daß in Salzburg Mozartkugeln verkauft werden, dafür kann Wolfgang Amadeus nichts. Von Bach wissen wir, daß er gern und sehr viel aß.
Ein ausgesprochener Feinschmecker war Richard Strauß. Er bekundete sein Feinschmeckertum auch musikalisch in einer Serie von Capriccios, deren jedes den Namen eines leckeren Gerichtes trägt.



Und die Dichter und Fürsten der Geisteswelt? Zwar gibt es die *Schillerlocken*. Man weiß auch, daß *Schiller* zur Anregung gern in einen überreifen Apfel biß. *Kant* liebte außer Hammelfleisch und dicken Erbsen vor allem Teltower Rübchen.

Teltower Rübchen à la Kant

1 EL Zucker, 2 EL Butter, 500 g Teltower (weiße) Rübchen, 1/2 l Fleischbrühe, 1 Tasse frische Sahne, fein gehackte Kräuter, etwas Salz

Zucker im Topf karamelieren lassen, Butter zugeben, Rübchen andünsten und mit Fleischbrühe auffüllen. Wenn die Rübchen weich sind, Brühe mit Sahne binden, mit Salz abschmecken und mit den Kräutern überstreuen.



›Frau Aja‹ — Goethes Mutter

Auch *Schopenhauer* war trotz seines philosophischen Pessimismus kein Kostverächter. *Fichte* und *Hegel* standen hoch über den Niederungen kulinarischen Genießens. *Nietzsche* war ein kritischer Esser, haßte die deutsche und liebte die italienische Kost. Mit Goethe, bei dem man zweifelhaft sein kann, ob er ein wirklicher Gourmet war, der aber auf jeden Fall ein gediegenes und gepflegtes Essen liebte, Extravaganzen allerdings wenig schätzte, verbindet man unwillkürlich die Grüne Frankfurter Sauce, die keine besser zuzubereiten wußte als seine Mutter, die lebensfrohe und lebenskluge Frau Aja im Hirschgrabe. Gern aß er auch geröstete oder geschmorte Kastanien. Erdbeeren waren ihm die liebsten von allen Früchten.

Wonach ihm der Appetit stand, zeigt ein Brief, den er 1810 an die ihm noch nicht angetraute Christiane von Jena nach Weimar schrieb:
»Schicke mir ja von Zeit zu Zeit etwas Genießbares; denn unser Tisch ist sehr schlecht. Ich habe vier, fünf Tage bloß von Cervelatwurst, Brot und rotem Wein gelebt. Ich bitte Dich also aufs allerinständigste, mir mit jedem Boten-Tag etwas Gutes, Gebratenes, einen Schöpsenbraten, einen Kapaun, ja, einen Truthahn zu schicken, es mag kosten, was es will. Damit wir nur zum Frühstück, zum Abendessen und wenn es Mittag ist, irgend etwas haben, was sich nicht vom Schwein herschreibt.« Zurück aber zur Grünen Sauce!

Grüne Sauce à la Frau Rat Goethe

So viel frische Frühlingskräuter, Kresse, Pimpinelle, Fenchel, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Estragon wie möglich, möglichst fein gehackt, 2 hartgekochte Eier, feinstes Speiseöl nach Bedarf, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker

Eier hart kochen und Eigelb vom Eiweiß trennen. Eiweiß fein hacken. Eigelb durch ein Haarsieb streichen und tropfenweise mit Öl zu einer Mayonnaise verrühren. Kräuter mit dieser Mayonnaise und dem Eiweiß vermischen, mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
Hat man nicht so viele grüne, frische Kräuter zur Hand, so genügen zwei bis drei und man ersetzt die übrigen durch getrocknete.

☆

Zurück nach Frankreich, das Goethe durch seine Teilnahme am Interventionskrieg der Reichsarmee zum Schutz des Königtums (1793) allerdings nur flüchtig kannte. Er erlebte die berühmte Kannonade von Valmy, die diesen Krieg zu Gunsten der Revolution entschied und von der er sagte, daß mit ihr eine neue Epoche der Weltgeschichte begänne. Aber in Paris ist er nie gewesen. Sicherlich hätte er dem Paris der Belle Epoque Geschmack abgefunden. Denn es war eine Stadt von ungeheurer geistiger Lebendigkeit. Auch Berlin, dessen Bewohner er ein »verwegenes Völkchen« nannte, und in Wien ist er nie gewesen. Nur die Schweiz und Italien waren ihm eigentlich vertraut. In seiner ›Italienischen Reise‹ beschreibt er auch die Zubereitung der Makkaronis.

Dem Paris der Belle Epoque ist allenfalls das Berlin der ›goldenen‹ zwanziger Jahre vergleichbar, auch was die vielfachen kulinarischen Genüsse anbetrifft. Damit jedoch eilen wir der Zeit allzu voraus. Auch im Berlin des ausgehenden 19. Jahrhunderts wußte man zu genießen. Die damaligen Freuden der Tafel verbinden sich mit Namen wie Gustav Horcher senior, Uhl (Hotel Bristol), Adlon, F. W. Borchardt, Ewest, Hiller und Dressel. Was für Berlin das ›Adlon‹ oder das ›Bristol‹ und der ›Kaiserhof‹ waren, das war für Wien, der vielleicht lebensfreudigsten Stadt um die Jahrhundertwende, das ›Hotel Sacher‹. Lange vor seiner Gründung war die Sacher-Torte entstanden, 1832, als der junge Sacher noch Küchenchef beim alten Fürsten Metternich war.

Seele des heute noch bestehenden Hotels Sacher wurde auch nicht der Erfinder der berühmten Torte, sondern seine Schwiegertochter *Anna Sacher,* die selbst Erzherzöge mit »Gnädige Frau« anredeten und die Wiener Charme mit viel Mutterwitz und Humor verband. Die Sachertorte aber wurde Allgemeingut, nicht nur Wiens und Österreichs.

Sacher-Torte

125 g Butter, 125 g Zucker, 5 Eier, 1 Prise Salz, 200 g Schokolade (Couvertüre), 80 g feinstes Mehl, etwas Butter zum Einfetten, Himbeer- oder Aprikosenmarmelade — *Glasur:* 100 g Zucker, 200 g Schokolade (Couvertüre), 1/2 Tasse Wasser

Schokolade reiben und Eiweiß zu Schnee schlagen. Butter, Zukker, Eigelb und Salz schaumig schlagen, die geriebene Schokolade, den Eischnee und zuletzt das Mehl zufügen. Eine Tortenform buttern, Teig hineinfüllen, glatt streichen und 45 Minuten bei mittlerer Hitze backen. Aus der Form nehmen, abkühlen lassen und halbieren. Aprikosen- oder Himbeermarmelade zwischen die beiden Schichten streichen und diese wieder zusammensetzen. Torte glasieren. Dazu Zucker und Schokolade im Wasser unter ständigem Rühren kochen, bis der Zucker Fäden zieht, vom Feuer nehmen und weiter rühren, bis die Masse kalt zu werden beginnt.

Ein erhaltener Brief aus dem Jahr 1888 von Eduard Sacher berichtet von der Entstehung der Sachertorte:
»Die Sacher-Torte ist eine Erfindung meines jetzt noch lebenden Vaters. Er hat selbe als junger Kocheleve zusammengestellt, und wurde sie beim alten Metternich, wo mein Vater die Kochkunst erlernte, vor 56 Jahren auf die Tafel gesetzt und fand allgemeinen Beifall und trug ihm sehr viel Lob des alten Fürsten Metternich ein. Seit dieser Zeit ist diese Torte im alten Geschäfte, wo sich mein Vater etablierte, fort erzeugt worden. Jetzt ist selbe nur in meinem Geschäfte zu haben, selbe kann von keinem Koch oder Zuckerbaecker nachgeahmt werden.«
Die Sachertorte ist übrigens die einzige Torte, die jemals Eingang in ein Lexikon — den Großen Brockhaus — fand!

Zwischenspiel zwischen Geschichte und Gegenwart

Im Jahr 1917 starb *Franz Pfordte,* der größte Gastronom, den Hamburg je in seinen Mauern sah. Damals war er Küchenchef des Atlantic-Hotels. Von ihm sagte sein Kollege *Alfred Walterspiel,* der unvergeßliche Chef der ›Vier Jahreszeiten‹ in München: »Hamburg wäre ihm ein Denkmal schuldig«. Franz Pfordte hat das Ende des Ersten Weltkriegs und damit das Ende des deutschen Kaiserreiches und den Zusammenbruch der Donaumonarchie nicht mehr erlebt, er, der zuerst in seinem eigenen Restaurant und dann im Atlantic-Hotel Könige, Kronprinzen, Erzherzöge, Fürsten, Grafen und Senatoren bei seinen berühmten Derbydiners bewirtet hatte. Er hätte vielleicht auch das kurze Zwischenspiel zwischen den beiden Weltkriegen nicht mehr erlebt, war er doch bei seinem Tode bereits 77 und selbst dann hätte er in den viel gerühmten ›goldenen‹ zwanziger Jahren, an denen doch sehr viel Scheingold war, eine andere Gesellschaft in den Räumen des Atlantic-Hotels vorgefunden.
Die gleiche Veränderung in Wien, Rom, Paris und London, im von der Prohibition erfaßten New York und am krassesten in Moskau und Petersburg, das nun Leningrad hieß! Russische Großfürsten galten nichts mehr. Löwen der Gesellschaft wurden Schauspieler und Filmstars. Es war die Zeit der Fritzi Massary, Henny Porten, Asta Nielsen, Claudette Colbert, Minstinguette, eines Pallenberg, Ramon Navarro, Conrad Veidt, Alexander Moissi, Charlie Chaplin. Es war aber auch die Zeit eines Hugo Stinnes, Carl Duisberg, Walter Rathenau, Herbert Hoover, Charles Lindbergh, Hugo Eckener, Gustav Stresemann und Aristide Briand. Uns erscheint diese Zeit verklärt, eine Zeit, die nach der Konferenz von Locarno (1926) dem vom Ersten Weltkrieg noch immer wunden Europa Heilung und Wohlstand zu sichern schien.

Wir wissen: es war nur ein kurzes Zwischenspiel. Und als hätten die Menschen, die damals auf der Höhe ihres Lebens gestanden haben, gewußt, daß es nur ein Zwischenspiel war, genossen sie die wenigen, scheinbar sorglosen Jahre, auch in den alten, traditionsreichen und in den neuen, auf frischen gastronomischen Ruhm bedachten Hotels, wie zu den Zeiten eines Ludwig XIV. und später Ludwig XVIII. war so mancher Küchenchef darauf bedacht, dieser neuen Gesellschaft und ihren Angehörigen mit einm neuen Gericht zu huldigen. Die meisten von ihnen sind aber heute schon vergessen . . .
Alfred Walterspiel hat uns indessen einige in seinem Buch ›Meine Kunst in Küche und Restaurant‹ bewahrt. So u. a.

Lammkotelett Fritz Kreisler

4 kleine Zwiebeln, Butter, 4 große, gereinigte Champignons, etwas Zitronensaft, etwas Kalbsglace, 4 Lammkoteletts, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zwiebeln mit kochendem Wasser übergießen und etwas ziehen lassen. In Butter mit etwas Kalbsfond etwa 3/4 Stunde schmoren lassen. Gleichzeitig Champignons gleichfalls in Butter mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer weich dämpfen. Lammkoteletts in Olivenöl wenden und auf den Holzkohlengrill rösten, salzen und pfeffern. Zwiebeln und Champignons vermischt auf einer warmen Platte anrichten und Lammkoteletts darauf betten.
Walterspiel schreibt dazu: »Ich möchte hier nur eines meiner Originalrezepte aufführen, das ich meinem langjährigen, treuen Stammgast, dem großen Geiger und Komponisten Fritz Kreisler, widmete. Auf seinen speziellen Wunsch hin mußten Lammkoteletts, auf die nach ihm benannte Weise zubereitet, bei jedem seiner Besuche mittags und abends bereit stehen.«

Walterspiel hatte aber auch so viel Selbstvertrauen — er durfte es haben —, daß er in sein Buch so manches Rezept mit seinem Namen aufgenommen hat.

Krebsschwänze Walterspiel

6 große Krebsschwänze (Darm entfernen), 1/2 TL englischer Senf, etwas Weißwein, fein gehackte Petersilie, Dill und Estragon, ganz dünne Scheiben magerer Speck, Butterschmalz zum Ausbacken

Senf, Weißwein und Kräuter miteinander verrühren und die Krebsschwänze 1/2 Stunde darin ruhen lassen. Krebsschwänze mit Speck umwickeln, auf Holzspießchen stecken und in schwimmenden Butterschmalz ausbacken.

Alfred Walterspiel hat Krebsschwänze auf solche Art noch für die braunen Machthaber zubereiten müssen, ehe er 1960 starb. Doch nehmen wir Abschied von dem kurzen Zwischenspiel, das auch deren Herrschaft war. Nehmen wir Abschied mit dem Menü jenes Frühstücks, das der deutsche Außenminister Gustav Stresemann und der französische Außenminister Aristide Briand nahe der französischen Grenze in der kleinen Ortschaft Thoiry während einer Genfer Völkerbundsratsitzung zu sich nahmen.

Ein Menü das leider nicht Geschichte machte

Die nur kurze Zeit geheim zu haltende Zusammenkunft der beiden Außenminister, die beide Feinschmecker waren, fand im September 1926 kurz nach Deutschlands Beitritt zum Völkerbund in dem kleinen Dorf Thoiry, nur wenige Kilometer hinter der französisch-schweizerischen Grenze, statt. Während man in einem Landgasthof, der für seine Küche berühmt war, zusammensaß, machte der französische Außenminister Aristide Briand seinem deutschen Kollegen Dr. Gustav Stresemann Vorschläge, die Europa ein ganz anderes Gesicht gegeben und wahrscheinlich die Machtübernahme durch die Nationalsozialisten sieben Jahre später und damit den Zweiten Weltkrieg verhindert hätten: Räumung des Rheinlands von französischen Truppen, Rückgabe des Saargebietes und Aufhebung der Militärkontrolle, von deutscher Seite dagegen Bereitstellung von Obligationen zur Stabilisierung des französischen Francs. Die Durchführung dieser Vorschläge scheiterte an der schroffen Ablehnung von Seiten des französischen Ministerpräsidenten und der deutschen Rechten. Ja, die Deutschnationalen verübelten es Dr. Stresemann sogar, daß er es sich gut schmecken ließ. Das Menü bestand aus:

Consommé Madrilène
Ecrevisses à la Nantua
Poule de Bresse ›Champeaux‹
Fromage

Dazu trank man 1921er Meursault (Weißer Burgunder) und 1911er Château Haut Brion (Bordeaux).
In diesem Fall sei gestattet die Zubereitung nur anzudeuten.

Consomme Madrilène

Eine kräftige Geflügelbrühe mit Sellerie würzen, viel Tomatenmark zugeben und zuletzt mit Paprika abschmecken.

Krebse auf die Art von Nantua

Krebse in mit Kräutern gewürztem Wasser, dem viel Butter zugesetzt wird, abkochen. Fischklößchen zubereiten. Krebsschwänze auslösen und zusammen mit den Fischklößchen, Champignonköpfen und Krebsbutter unter Hinzufügung des Champignonfonds erhitzen. Krebsabfälle und Scherenfleisch im Mörser sehr fein zerstoßen, durch ein Sieb streichen, in Rahmsauce geben und kurz aufkochen. Eine große Blätterteigpastete im Ofen heiß machen und mit den Krebsschwänzen, Fischklößchen und Champignonköpfen füllen. Die Sauce darüber gießen. Mit Trüffelscheiben garnieren und den Pastetendeckel darüber legen.

Bresse-Brathähnchen ›Champeaux‹

Hähnchen (1 pro Person) wie üblich braten. Mit Weißwein löschen, Butter zugeben und Hähnchen häufig begießen. Etwas Kalbsfarce und Fleischextrakt zufügen und mit kleinen, geschmorten Zwiebeln und kugelig gedrehten, kleinen Kartoffeln in der Kasserolle servieren.

Der Koch des Landgasthofes in Thoiry hat sich umsonst viel Mühe gegeben. Die Weltgeschichte nahm einen anderen Lauf. Und so blieben die Gerichte des Menüs von Thoiry Gerichte ohne Geschichte.

Register nach Kapiteln geordnet

SIEGEN IST GUT, ZU TISCH GEHEN BESSER

DAS GELD REGIERT

ZWISCHENSPIEL ZWISCHEN GESCHICHTE UND GEGENWART

EIN MENÜ DAS LEIDER NICHT GESCHICHTE MACHTE

Alphabetisches Register



Heyne Kochbücher

4100. Paolo Monelli
Spezialitäten der italienischen Provinzen

4101. Theodor Böttiger
Spezialitäten von der Waterkant

4102. Emil Reimers
Pizzas, Toasts und Waffeln

4103. Ursula Grüninger
Spezialitäten aus Württemberg und Baden

4104. B. Micklinghoff-Malten
Die richtige salzlose Diät

4108. Marianne Piepenstock
Hausmannskost

4109. Gertrud Kirchdorfer
Mehlspeisen

4111. Theodor Böttiger
Luxus-Schlemmereien

4112. Ilse Froidl
Das Kartoffel-Kochbuch

4113. Emil Reimers
Englisch-Schottisch-Irische Küche

4114. Andreas Hellrigl
Südtiroler Küche

4115. Eva Exner
Alles vom Rind

4116. Dr. Micklinghoff-Malten
Schlemmereien für Diabetiker

4117. Theodor Böttiger
Alles vom Kalb

4118. **Prominente kochen**

4119. Barbara Lüdecke
Griechische Küche

4120. Ilse Froidl
200 leichte Abendessen

4123. Ursula Grüninger
Alles von Hammel und Lamm

4124. Theodor Böttiger
Küche der USA

4125. Gertrud Kirchdorfer
Alles vom Schwein

4126. Sibylle Schall
Berliner Küche

4127. Eva Exner
Rheinisch-Westfälische Spezialitäten

4128. Ilse Froidl
200 Mittagessen

4129. Eva Exner
100 verschiedene Schlankheitsdiäten

4130. Krumbholz Froidl
Das Heyne-Osterbuch

4131. Barbara Lüdecke
Holländische Küche

4132. Emil Reimers
Das Spargelkochbuch

4133. Irene Schwarz
Polnische Küche

4134. Theodor Böttiger
Seefische

4135. Friderun Köhnen
Braten – Backen – Grillen mit Alufolie

4136. Hannes W. A. Schoeller
Das Picknick-Buch

4137. Emil Reimers
Eisspezialitäten

4138... Theodor Böttiger
Das Rund-um-die-Welt-Kochbuch

4139. Ursula Grüninger
Wurst und Würstchen

4140. Fritz Saur
Kochen im Schnellkochtopf

4142. Ilse Froidl
Süßwasserfische

4143. Ilse Froidl
Knödel und Klöße

4145. Theodor Böttiger
Gerichte mit Geschichte

WILHELM HEYNE VERLAG · MÜNCHEN 2

